il Cuoco

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Abruzzo

La FIC in aiuto ai terremotati aquilani

Roma
Inaugurata la nuova sede nazionale

Agrigento
Grande soddisfazione per l'Associazione al CIC 2009

carine
Veste in esclusiva
i cuochi della FIC

N. 287 - Maggio/giugno 2009

Sommario

maggio-giugno 2009

Il Cuoco n. 287
In copertina: i cuochi abruzzesi in aiuto ai terremotati e il Team dei cuochi di Agrigento.

La F.I.C. comprende

20 unioni regionali	**20.000 e oltre iscritti**
124 associazioni provinciali	**la rivista il Cuoco viene spedita a 22.000 abbonati**
30 delegazioni estere	

IL CUOCO
Rivista ufficiale della Federazione Italiana Cuochi
Direzione - Redazione - Pubblicità
Via G.B. Pergolesi, 29 - 20124 Milano
Tel. 02.66983141 - 02.66712162
Fax 02.66984690
Tribunale di Varese aut. n.148 dell'8-12-1960
Presidente
PAOLO CALDANA
Direttore Responsabile
EUGENIO MEDAGLIANI
Direzione Editoriale
GIAN PAOLO CANGI
Consulenza Editoriale
CHIARA MOJANA
Traduzioni
HISPANIA
Collaboratori
Luca Ardito, Fernando Bassi, Vera F. Bernardi, Raffaella Bisceglia, Alessandro Circiello, Luigi Cremona, Michele D'Agostino, Ciro D'Elia, Iranna De Meo, Michelangelo Ferrara, Sergio G. Grasso, Giovanni Guadagno, Francesco Lopopolo, Franco Luise, Cristina Mosca, Umberto Moschini, Gabriele Palermiti, Cosimo Pasqualino, Gaetano Riccio, Rosalba Totaro, Calogero Vetro, Antonio Vitale
Segreteria Fic
Susanna Scontrino
Grafica e stampa
PIGIERRE S.r.l. - Milano
Spedizione in abbonamento postale 45% comma 20/B Art. 2 Legge 662/96 Milano
Abbonamento annuo: Italia € 21, Europa € 31, Extra Europa € 36
Conto Corrente Postale N. 24775207
La rivista "il Cuoco" lascia agli autori degli articoli l'intera responsabilità dei loro testi.
Spedizione gratuita ai soci della Federazione Italiana Cuochi.
Associata all'USPI Unione Stampa Periodica Italiana

Cari soci

la Federazione Italiana Cuochi ha chiuso gli uffici di Milano e ha inaugurato la sua nuova sede a Roma. Vogliate prendere nota del nuovo indirizzo e recapiti telefonici:

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
Piazzale delle Crociate, 15
00162 ROMA
Tel. 06.4402178 e 06.44202209
Fax 06.44246203
E-mail: fic@fic.it • info@fic.it
www.fic.it

Editoriale
5 Cucina molecolare: siamo tutti sotto processo

Speciale Assemblea Fic
6 Diritto di parola, dovere d'azione

Saperi & sapori
8 La cottura sulla griglia

Le nostre ricette
10 Piatti novità dal Trentino

Incontri in cucina
14 Le ricette di Franco Luise e Antonio Vitale
20 Povera alta cucina

Il prodotto
22 Il carciofo al femminile

Spazio giovani
24 L'importanza del vino al ristorante

Ateneo della cucina italiana
27 I pesci sostenibili

Corsi e concorsi
32 Wacs Global Chefs Challenge
41 Aperte le iscrizioni al concorso "V. Bertolino"
43 Taittinger 2009: al via la selezione nazionale

Scuola & scuole
49 CastAlimenti: corsi per cuochi e pasticcieri

Vita associativa
55 Abruzzo
57 Agrigento
59 Bari
Basilicata
65 Cagliari
66 Napoli
71 Pisa
73 Sorrento
75 Potenza
76 Reggio Calabria
78 Salerno
80 Vulture Melfese

Per la pubblicità, promozioni e manifestazioni con la Federazione Italiana Cuochi rivolgersi alla Sede Nazionale FIC

Cucina molecolare: siamo tutti sotto processo

di Gian Paolo Cangi, *segretario generale Fic*

Siamo tutti sotto processo da quando la trasmissione "Striscia la notizia" ha preso di mira il filone della cosiddetta cucina molecolare, attivando una serie di servizi dedicati alla critica di questa cucina di ricerca e d'avanguardia.
La Fic ha registrato molti interventi da parte dei nostri colleghi del Cim (Cuochi Italiani nel Mondo), che criticano tutta l'impalcatura mediatica realizzata da "Striscia la notizia".
Il bello è poi che alla fine di ogni servizio, Ficarra e Picone (gli attuali conduttori) continuano ad affermare di essere a disposizione di chiunque voglia dire qualcosa in proposito.
Ebbene, personalmente ho scritto alla redazione della trasmissione (le ho anche girato ben 65 e-mail di protesta pervenute alla Fic!) per rivendicare il diritto che la Federazione Italiana Cuochi ha di esprimere la propria opinione.
Saranno anche pronti ad ascoltare chiunque abbia qualcosa da dire, ma sta di fatto che non si sono degnati di rispondere e che continuano a fare il "processo" senza ascoltare il nostro Ente, che rappresenta ben 20mila cuochi in Italia.
La mia opinione sul tema è che si sia voluto, come sempre, sollevare un gran polverone per fare notizia, senza affrontare l'argomento della cucina molecolare nella sua completezza e quindi senza considerare che è una cucina di ricerca, scientifica, che non s'improvvisa, ma che richiede il lavoro di più persone nell'esecuzione pratica di nuove ricette e soprattutto di nuovi sistemi di cottura.
Ora, invito i cuochi che come me amano le ricette tradizionali, a non criticare la cucina molecolare solo perché non sono in grado di eseguirla, dal momento che richiede una costante ricerca e un lavoro di gruppo.
Ma il nocciolo di tutta questa bagarre non è tanto il fatto di sapere chi approva o non approva la cucina molecolare, ma è che dalle interviste finora rilasciate si scopre che dietro tutto questo ci sono dei forti interessi da parte delle grandi aziende alimentari, che fanno grandi i cuochi al solo scopo di sfruttarli come immagine nella promozione dei loro marchi.
Ogni professionista è libero di fare le proprie scelte, come quelle di lavorare o essere consulente delle aziende, ma questo mi spaventa perché mi sono reso conto dopo 35 anni ai fornelli, che molto probabilmente non ho capito niente.
Oggi preferisco essere un libero professionista che fa il Segretario Generale della più grande organizzazione di Cuochi Italiani e seconda nel mondo solo dopo gli Stati Uniti d'America.
Forse, continueremo a essere preclusi da ogni nostro intervento, ma perché invece non ci organizziamo e tutti insieme iniziamo a inviare e-mail (**gabibbo@mediaset.it**) e telegrammi (**Striscia la notizia, Palazzo dei Cigni, 20090 Milano Due, Segrate Milano**) di protesta alla redazione di "Striscia la notizia"?
È ora che qualcuno si renda conto che esistiamo e che vogliamo partecipare con diritto anche a questi processi mediatici.

Molecular cooking: we are all on trial

by Gian Paolo Cangi, secretary general of FIC

Ever since the television program "Striscia la notizia" targeted the trend of so-called molecular cooking, activating a series of services dedicated to criticising this cutting-edge, research cuisine, we have all been on trial.
As far as we are concerned, we have noticed many actions by our CIM (Italian Chefs in the World), in which they criticise the whole media set-up created by "Striscia la notizia".
What's great about it is that at the end of every program, Ficarra and Picone (the current hosts) keep on saying that they are at the disposal of anyone who wants to say something about the matter.Well, I have personally written to the program's editorial department (I have also forwarded them 65 e-mails of protest written to FIC!) to claim the right that the Italian Federation of Chefs has to express its own opinion.They may be ready to listen to anyone who has something to say, but the truth is that they did not deign to answer and continue to go ahead with the "trial" without listening to our Federation, which represents 20 thousand chefs in Italy.
My personal opinion on the matter is that, as always, they have wanted to make a great fuss just to create news, without tackling the topic of molecular cuisine as a whole and therefore without considering that it is a scientific, research cuisine, that is not improvised, but which requires the effort of more people in the practical execution of new recipes and above all, new cooking systems.
Now, I invite chefs, who like me, love traditional recipes, not to criticise molecular cuisine only because they are not able to do it, since it requires constant research and team work.
But the crux of all of this fuss isn't so much the fact of knowing who approves or doesn't approve of molecular cuisine, but is that from the interviews given up until now, we discover that behind all of this are the strong interests of the big food companies, who make chefs look good for the sole purpose of exploiting them as images in the promotion of their brands.
Every professional person is free to make his or her own choices, such as those of working or being a consultant for companies, but this frightens me because I have realised that after 35 years over the stove, I very probably haven't understood anything.
Today, I prefer to work as a free-lancer who is the Secretary General of the largest organisation of Italian Chefs and the second largest in the world only after the United States of America.
*Perhaps, we will continue to be precluded by our every action, but why, instead, don't we organise ourselves and all together start sending e-mails (**gabibbo@mediaset.it**) and telegrams (**Striscia la notizia, Palazzo dei Cigni, 20090 Milano Due, Segrate Milan**) of protest to the editorial department of "**Striscia la notizia**" (**gabibbo@mediaset.it**)? It is time that someone realises that we exist and that we want to rightfully participate in these media trials.*

Diritto di parola, dovere d'azione

DI GIOVANNI GUADAGNO, *PRESIDENTE ASSOCIAZIONE CUOCHI BRIANZA*

In un'epoca come la nostra che vede il "presidenzialismo" come vera e unica panacea dei limiti di una democrazia spiccatamente parlamentare, che garantisce ma troppo spesso inibisce ogni decisione, l'assemblea ordinaria della Federazione Italiana Cuochi deve tornare a essere un momento prezioso e insostituibile di controllo dell'azione quotidiana del presidente e della giunta esecutiva

Nei giorni 19 e 20 aprile 2009 si sono tenute a Roma, presso l'Hotel Princess, le assemblee della Federazione Italiana Cuochi in seduta straordinaria, per la revisione dello statuto, e in seduta ordinaria, per l'approvazione dei bilanci consuntivo e preventivo e delle linee guida per l'anno 2009. Presente il vertice Fic al completo, i lavori sono stati diretti dal presidente Paolo Caldana (nella foto qui a destra) e l'assemblea si è avvalsa della competenza professionale dell'avv. Francesco Patimo e del notaio Angelo Gaglione per quanto concerne la stesura del nuovo statuto e del dott. Manlio Meriggi per quanto concerne i bilanci consuntivi e preventivi. Le consulenze professionali sono state particolarmente utili e determinanti per giungere a una conclusione positiva dei lavori nei tempi previsti. L'assemblea straordinaria si è insediata previa verifica dei poteri da parte della nominata commissione di tre componenti ben oltre l'orario fissato delle 15.00. Di fatto per l'approvazione dello statuto i lavori si sono dovuti prolungare fin verso le ore 24 di domenica 19 aprile. Il dibattito è stato serrato, a tratti acceso. Molti i nodi da sciogliere, ma soprattutto sono spiccate le problematiche relative alla figura del segretario e le difficoltà di interpretare in modo moderno il ruolo della

giunta esecutiva e del presidente. L'assemblea ordinaria si è tenuta il giorno 20 aprile. Argomento centrale di questa assise era il bilancio consuntivo 2008 e preventivo 2009. Ci sono state delle difficoltà legate al congresso di Roma dello scorso novembre, che hanno provocato un disavanzo di circa 60mila euro. L'assemblea ha discusso a lungo delle motivazioni che hanno portato a questo "buco". Non è questo l'ambito per entrare nel merito della discussione, ma la raccomandazione che è venuta dall'assemblea è quella, in futuro, di ponderare meglio ogni singola spesa. La giunta esecutiva ha già provveduto, su indicazione del presidente Caldana a prevedere un dettagliato piano di risparmi per il rientro della differenza. Molti dei partecipanti all'assemblea del 19 e 20 aprile 2009 a Roma mi sono apparsi distratti e annoiati. Alcuni non informati sui temi in discussione e poco attenti alle differenti soluzioni che in pochi cercavamo di porre all'attenzione di tutti in modo organico ed efficace. Soprattutto per quanto concerne l'assemblea straordinaria di revisione dello statuto della Federazione, l'attenzione avrebbe dovuto essere maggiore. Ritengo grave la carenza nell'informazione e nella diffusione della documentazione relativa allo

statuto, come anche quella relativa al bilancio, tuttavia la diffusione degli strumenti informatici ci obbligherà a utilizzare sempre meglio la posta elettronica. Effettivamente nei giorni precedenti l'assemblea, la segreteria Fic ha trasmesso, forse in modo caotico e ripetitivo e senza dare adeguata datazione alle bozze che si sono ripetutamente succedute, tutto il materiale necessario compreso la prima nota e la versione più aggiornata del bilancio.
È vero però che si poteva far meglio e raggiungere livelli di comunicazione e informazione decisamente più qualificanti. Ritengo tuttavia che buona parte degli ostacoli rilevati possano essere, con il duro lavoro e la collaborazione di tutti, completamente rimossi.
L'assemblea degli associati è uno strumento di garanzia per tutti i membri della Federazione, ognuno può intervenire ed esporre le sue opinioni e le sue contrarietà, fare proposte e lanciare progetti.
L'essenziale non è esserci al completo, ma dare a ogni associato il diritto di parola e la garanzia che le idee e le proposte verranno ascoltate dal vertice associativo.
Ascoltate e messe in pratica, per quanto possibile, coinvolgendo il proponente stesso e tutti gli associati che daranno la loro disponibilità.

La cottura “sulla” griglia

di Eugenio Medagliani

Un metodo di cottura antichissimo e tutt’oggi apprezzato, perché gustoso e anche salutare, dal momento che consente di cuocere senza grassi e preservando tutti i succhi all’interno degli alimenti, carni, pesci o verdure che siano

Foto Serg Zastavkin - Fotolia.com

La cucina alla griglia – o per meglio dire, sulla griglia - odorante dei profumi della carne o del pesce che s’indorano sulla brace o delle verdure che arrostiscono, è uno dei più antichi e saporiti metodi di cottura. **Tecnicamente è una forma di cottura arrosto, ossia di cottura sopra un utensile (griglia) che è riscaldato da una sorgente di calore: brace, serpentina elettrica o becco a gas.**

La cottura sulla griglia permette di esporre il cibo a temperature molto elevate e in un tempo assai breve. Per questo anche una piccola variazione del tempo di cottura può rendere tenero o stopposo un alimento. **Ciò che rende difficile la cottura sulla griglia è la scarsa possibilità di regolazione della temperatura**; si può rimediare muovendo il cibo da un punto all’altro della griglia, dove vi è più o meno calore, oppure variando la distanza della griglia dalla sorgente di calore, alzandola o abbassandola.

Altri tipi di cotture similari, effettuate su piastre semplici o doppie, su bistecchiere metalliche o di pietra ollare, non sono propriamente cotture “sulla griglia”, mancando dell’elemento indispensabile, cioè della libera circolazione di aria sufficiente a operare una combustione completa, che si può ottenere con aperture di ventilazione.

Gli elementi per produrre il fuoco sono il combustibile e l’ossigeno e quando l’ossigeno è insufficiente il processo di combustione risulterà incompleto; fumo e fiamma gialli segnaleranno che parte del combustibile è incombusto.

Le “vere” condizioni della cottura sulla griglia esistono solo con griglie costituite da tondini di ferro di spessore compreso tra 6 e 8 mm, nei camini o sui bracieri, sui barbecue, su grill elettrici collocati all’esterno; mentre quelle realizzate in ambiente chiuso e con poco ossigeno hanno più le caratteristiche della cottura in forno.

I VANTAGGI DEL GRIGLIARE

Questo metodo di cottura antichissimo, permette di cuocere conservando tutti i succhi degli alimenti, che sono trattenuti all’interno grazie alla solida crosta che si forma sulla superficie del pezzo non appena questi riceve un violento colpo di calore. Inoltre, i cibi cucinati sulla griglia sono “leggeri”, poiché la cottura avviene utilizzando pochi grassi, che neppure penetrano all’interno dell’alimento.

La cottura sulla griglia è effettuata in modo più semplice, ponendo l’alimento sopra una piastra di ghisa o alluminio fuso (dette anche “gratelle” o “graticole”) di forma rotonda o rettangolare, con dimensioni e diametri svariati.

Ghisa e alluminio sono i due metalli più utilizzati per grigliare, perché assorbono rapidamente il calore e lo distribuiscono in modo uniforme su tutta la superficie, evitando che punti surriscaldati carbonizzino i cibi. Le profonde scanalature ricavate sulle piastre, hanno il solo scopo di aumentare la regolarità del riscaldamento e nessuna pretesa estetica.
Tempo fa, il metodo più semplice utilizzato dai cuochi per effettuare la cottura sulla griglia era quello di porre carni e pesci direttamente sulla piastra della cucina (allora funzionante a legna e a carbone). Ma spesso questa era impraticabile e scomoda da usare, perché ingombra da pentole e casseruole, ed **ecco allora i cuochi pronti a sostituire la piastra della cucina con bistecchiere mobili, facili da togliere e da pulire** e adatte a sopportare un elevato preriscaldamento senza emanare alcun fumo.

CUOCERE SULLE BRACI

La vera cottura sulla griglia è però quella effettuata su griglie di tondino di ferro o di ghisa, collocate sopra una superficie piana di ceneri e braci, debordanti la griglia di almeno 6 cm per lato. Si deve formare anzitutto una leggera coltre di cenere, sopra la quale si possano distendere braci ben accese, nello spessore di 4 cm per il "fuoco vivo", e di 2 cm per il "fuoco dolce".
Sia per il fuoco vivo quanto per quello dolce, è indispensabile che il tappeto di braci sia acceso in maniera uniforme, così da non lasciare tizzoni neri e altri fiammeggianti. Inoltre, **per rendere uniforme la combustione si consiglia di gettare un pugno di sale grosso sulle braci ardenti e per perfezionarla è opportuno spargere qua e là una manciata d'erbe secche**. Sono consigliate: il timo per l'agnello, la salvia per il maiale, il finocchio per il pesce, il timo e il rosmarino per le carni, il serpillo (specie di timo detto anche "popolino") per il pollame.

Cooking "on the" barbecue

A very ancient cooking method still very popular today, because it is tasty and also healthy because you can cook without adding fats and retaining all the juices inside the food, whether you are cooking meat, fish or vegetables

By Eugenio Medagliani

Barbecuing – or better still, cooking on the barbecue – enjoying the smells of meat and fish as they brown on the embers or of vegetables as they roast, is one of the most ancient and tasty methods of cooking. ***Technically, it is a form of roasting, i.e. of cooking over a utensil (the barbecue) that is heated by a source of heat: embers, electric element or gas ring.***
When you cook on the barbecue you expose food to a very high temperature and for quite a short amount of time. This is why even a small change in the cooking time can make a food tender or dry. ***What makes cooking on the barbecue difficult is that there is very little possibility of regulating the temperature****; one remedy for this is to move the food from one part of the barbecue to the other, where it is hotter or cooler, or by varying the distance of the barbecue grill from the heat source by raising or lowering it.*
Other similar types of cooking, on single or double plates, on metal steak grills or a stone slab, cannot be actually defined as cooking "on the barbecue", since the indispensable element is missing, i.e. free circulation of sufficient air to cause complete combustion, which can be obtained with ventilation apertures. The elements to produce the fire are the fuel and oxygen and when there isn't enough oxygen, the combustion process will be incomplete; smoke and yellow flames will indicate that part of the fuel is unburnt.
The "true" conditions for cooking on the barbecue exist only with grills composed of iron bars between 6 and 8 mm thick, in fireplaces or over braziers, on barbecues or on electric grills outdoor; while the characteristics of cooking in closed environments and with little oxygen are more like those of cooking in an oven.

THE ADVANTAGES OF BARBECUING

This very ancient cooking method allows food to be cooked retaining all its juices, which are retained inside thanks to the solid crust that forms on the surface of the piece of food as soon as it receives a violent blast of heat. Moreover, barbecued foods are "light" because the cooking method uses very few fats which do not penetrate inside the food.
Barbecuing is a very simple method of cooking. The food is placed onto a round or rectangular cast-iron or aluminium plate (also called "grill" or "gridiron"), which can vary in size and diameter. ***Cast iron and aluminium are the two metals most widely used for grilling, because they absorb heat quickly and distribute it evenly over the whole surface, stopping overheated areas from burning the food.*** *The sole purpose of the deep grooves formed in the plates is to increase heating regularity and are not there to make them look nicer.*
Years ago, the simplest method used by chefs for cooking food on the grill was to place meat and fish straight onto the cooker plate. (cookers at that time were heated by wood and coal). But this was often impractical and inconvenient to use, because the plate was full of pans and casseroles, and ***so chefs were ready to replace the cooker plate with removable steak pans, easy to remove and clean*** *and suitable to be pre-heated to a high temperature without producing any smoke.*

COOKING ON EMBERS

True barbecuing however is carried out on grills composed of iron or cast iron bars placed over a flat surface of ashes and embers, extending beyond the grill by at least 6 cm. At each side, above all, a light layer of cinders must form, over which the well-lit embers can be spread, at a thickness of 4 cm for the "strong fire", and 2 cm for the "gentle fire".
Both for the strong and the gentle fire, the carpet of embers must be lit evenly, so that there are no black embers or other blazing ones. Also, to ***make combustion even, you are advised to throw a handful of coarse salt onto the red-hot embers and to make it perfect, it is a good idea to spread a handful of dried herbs here and there****. We recommend: thyme for lamb, sage for pork, fennel for fish, thyme and rosemary for meats and wild thyme for poultry.*

Dalla cucina dell'Hotel Bellaria di Predazzo (TN) in Valle di Fiemme, la chef Vera Franca Bernardi, coordinatrice delle Lady Chef del Trentino, e il suo secondo chef Gabriele Palermiti (insieme nella foto) hanno la gioia di presentare ai colleghi tre piatti da loro creati.

Piatti novità dal Trentino

Crema Castaròta (crema di castagne e carote)

Ingredienti per 8 persone

Crema di carote:
- 1 kg di carote
- 800 g di patate
- 1 scalogno
- 80 g di burro
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 100 g di panna fresca
- brodo vegetale q.b.

Crema di castagne:
- 800 g di castagne (già pelate e sbollentate, se fresche)
- 500 g di patate
- 1 scalogno
- 80 g di burro
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 100 g di panna fresca
- brodo vegetale q.b.

Procedimento

Per la crema di carote: in una pentola mettere l'olio, il burro, lo scalogno, le carote, le patate tutto tagliato a pezzetti, aggiungere il brodo q.b., tutto a freddo; portare a bollore e lasciare cuocere a fuoco medio. A cottura ultimata, frullare il tutto con un mixer e aggiungere la panna.

Per la crema di castagne: in una pentola mettere l'olio, il burro, lo scalogno, le castagne, le patate tutto tagliato a pezzetti, aggiungere il brodo q.b., tutto a freddo; portare a bollore e lasciare cuocere a fuoco medio. A cottura ultimata, frullare il tutto con un mixer e aggiungere panna.

Versare nel piatto la crema di carote e porre nel centro quella di castagne. Spolverizzare con castagne sminuzzate al cutter e precedentemente passate al forno misto.

Il vino: Sauvignon Blanc, Cantina Concilio.

Ventaglio di crespellina al nero con confettura di rosa canina

Ingredienti per 30 crespelle (diametro 20 cm)
- 500 g di latte
- 200 g di farina 00
- 5 uova intere
- 20 g di nero di seppia
- 80 g di zucchero a velo

Per la confettura:
- 1 kg di polpa di bacche di rosa canina
- 600 g di zucchero
- buccia di limone
- 1/2 litro di vino bianco

Procedimento

Per la confettura: cogliere le bacche (possibilmente dopo la prima brinata autunnale), privarle del gambo, lavarle bene sotto acqua corrente dopo averle pulite del pelo interno; metterle in una pentola, ricoprirle col vino, portare a ebollizione e farle poi sobbollire a fuoco molto moderato per 45 minuti circa. Trascorso questo tempo, scolarle e passarle a un setaccio a maglie larghe, schiacciando bene col cucchiaio di legno. Rimettere sul fuoco la polpa ottenuta aggiungendo poca acqua bollente e fare cuocere per circa 15 minuti. Ripassare di nuovo al setaccio, pesare la polpa ottenuta e per ogni chilo di polpa calcolare 600 g o più di zucchero. Fare cuocere la polpa con lo zucchero per circa mezz'ora a fuoco moderato. Pochi minuti prima di togliere la confettura dal fuoco, unire la buccia finemente grattugiata di un limone e quando la confettura sarà gelificata versarla ancora calda nei vasetti perfettamente puliti di vetro.

Per le crespelle: lavorare le uova con la farina e 150 gr di latte fino a ottenere un composto liscio ed elastico, unire il nero di seppia e il rimanente latte. Lasciare riposare per circa mezz'ora. Preparare un saltiere molto caldo dal diametro desiderato e ungerlo con olio. Versare l'appareil facendola roteare nel fondo del saltiere, lasciare dorare e girare dall'altra parte. La cottura è molto veloce, devono essere molto sottili. Stendere le crespelle, spalmare la confettura e chiudere a ventaglio. Servire con una spolverata di zucchero a velo, a piacere flambare.

Il vino: Moscato Rosa, Cantina Zeni.

Il mare, i monti e la fantasia in tronchetti di crespelline al nero

Ingredienti per 30 crespelle (diametro 20 cm)
- 500 g di latte
- 200 g di farina 00
- 5 uova intere
- 20 g di nero di seppia
- 80 g di zucchero a velo.

Per il ripieno:
- 300 g di sarde pulite e diliscate
- 150 g di porcini
- 100 g di ricotta di malga
- 120 g di Trentingrana
- 2 spicchi d'aglio
- olio extravergine d'oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 bicchierino di Brandy

Procedimento

Lavorare le uova con la farina e 150 gr di latte fino a ottenere un composto liscio ed elastico, unire il nero di seppia e il rimanente latte. Lasciare riposare per circa mezz'ora. Preparare un saltiere molto caldo dal diametro desiderato ungerlo con olio. Versare l'appareil facendola roteare nel fondo del saltiere, lasciare dorare e girare dall'altra parte. La cottura è molto veloce, devono essere molto sottili.

Per il ripieno: padellare le sarde con olio e uno spicchio d'aglio in camicia e con una spruzzatina di prezzemolo fresco tritato e un goccio di Brandy. Padellate i porcini già puliti e tagliati in olio extravergine con uno spicchio d'aglio, raffreddare un attimo e passare al cutter, aggiungere all'impasto la ricotta fresca di malga e il Trentingrana grattugiato.

Stendere le crespelle, ricoprirle con il composto ottenuto, arrotolare e parare i bordi delle crespelle formando così i tronchetti che monterete ricoprendoli lievemente con della crema al latte (ottenuta con besciamella e panna). Coprire con Trentingrana, un ciuffetto di burro, passare alla salamandra o forno 190°C per 10 minuti. Gratinare e servire.

Il vino: Chardonnay, Cantina Mezza Corona.

L'atelier veneziano di alta cucina

FRANCO LUISE

Convinto sostenitore del valore della cucina locale, Franco rende omaggio alle specialità della tradizione mediterranea. L'importanza di garantire un menu basato sulla tradizione veneziana, fa sì che lo chef Franco si affidi prevalentemente a prodotti semplici e di altissima qualità, selezionati secondo il ritmo delle stagioni, uniti a un grande rispetto della cultura gastronomica italiana. Nel suo menu trovano posto prelibatezze di radice veneziana, reinterpretate in chiave creativa, cercando il giusto equilibrio tra tradizione e innovazione, valorizzando il sapore di ogni singolo ingrediente. Questo, in sintesi è il segreto della sua arte culinaria .

Veterano dell'alta ristorazione, Franco Luise inizia la sua carriera professionale in Italia, lavorando per numerosi alberghi di lusso come il Villa San Michele a Firenze, il Gritti Palace e il Cipriani a Venezia, fino a collaborare con il ristorante Antica Osteria del Ponte di Milano (tre stelle Michelin).

La sua ricca esperienza all'estero comprende: Hotel Suvretta House, Palace a St. Moritz, Palace Gstaad in Svizzera; Reid's Palace (Trattoria Villa Cliff) di Madeira, Portogallo e Lodge at Vaie in Colorado. La sua fama deriva indubbiamente dal ruolo di chef in occasione dell'apertura del leggendario Cip's dell'Hotel Cipriani di Venezia e dell'apertura del ristorante Cipriani del Lapa Palace di Lisbona, che ha diretto per cinque anni. Prima di approdare in Hilton, è stato protagonista dell'apertura, sempre in qualità di executive chef, dell'Hotel Caruso di Ravello.

"Aromi Restaurant & Bar", inaugurato nel giugno 2007 a Venezia, è il ristorante gourmet del prestigioso Molino Stucky Hilton (www.molinostuckyhilton.com), ex-granaio del XIX secolo nell'estremità occidentale della Giudecca, trasformato in hotel 5 stelle. È caratterizzato da un'atmosfera sofisticata e intima e vanta una magnifica terrazza sul Canale della Giudecca, che permette agli ospiti di unire ai prelibati sapori della tradizione enogastronomica veneziana il piacere di una vista panoramica sulla città. A esaltare le prelibatezze della cucina locale è l'executive chef Franco Luise (vedi box qui a sinistra). Veterano della ristorazione di alta qualità, Luise è cresciuto a Venezia apprendendone i segreti della cucina tradizionale di cui è grande sostenitore. Il suo lavoro viene esaltato dal talento e dalla professionalità dello chef dell'Aromi Antonio Vitale (vedi box nella pagina accanto). Entrambi preferiscono proporre ai loro ospiti prodotti semplici ma di altissima qualità, con menu in perfetta armonia con il ritmo delle stagioni.

Lasagnetta di verdure

CON FIORE DI ZUCCA RIPIENO SPUMA DI MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone

- 300 g pasta per lasagne
- 100 g carota
- 100 g zucchine
- 100 g asparagi verdi
- 4 pomodori ciliegia
- 4 fiori di zucca
- 120 g ricotta di bufala
- 100 g mozzarella di bufala con il suo liquido
- 1 rametto di basilico
- olio d'oliva extravergine
- farina per tempura
- Parmigiano grattugiato
- sale, pepe di mulinello
- lecitina di soia

Procedimento

Stendere la pasta e ricavare 16 sfoglie quadrate, dai lati di circa 8 cm. Tagliare le verdure a striscioline sottili e stufarle in una padella con poco olio d'oliva. Profumare con basilico spezzettato. Tagliare la mozzarella a dadi piccoli, unirne una metà alla ricotta, conservare la rimanente per la confezione delle lasagnette. Terminare il ripieno dei fiori di zucca, insaporendo la ricotta e la mozzarella con poco sale e pepe. Farcire i fiori di zucca. Cuocere le lasagne e disporle su un piatto da forno oleato, alternandole a strati con le verdure stufate. Terminare con una spolverata di Parmigiano e infornare per 5-6 minuti a 180°C. Nel frattempo, passare nella farina da tempura i fiori di zucca e friggerli in olio bollente. Scaldare il liquido della mozzarella e montarla con una frusta a immersione, unendovi un cucchiaino di lecitina di soia. Disporre le lasagnette sui piatti, terminarle con un fiore di zucca fritto su cadauna e con la schiuma di mozzarella.

ANTONIO VITALE

Nasce a Cava de' Tirreni (SA) nel 1980 e giovanissimo già lavora nelle cucine di ristoranti stellati e degli hotel più prestigiosi d'Italia. Ha all'attivo ben 9 anni di esperienza: dopo il diploma alla scuola alberghiera di Nocera, infatti, Antonio è entrato a far parte dello staff di due ristoranti "stellati": il ristorante Locanda Scarola di Castel Guelfo (BO) e il ristorante La Voglia Matta di Fusignano, per poi entrare nel team di cucina dell'Hotel La Collegiata (Relais & Châteaux) di San Giminiano (SI) e del Grand Hotel Salus delle Terme di Viterbo. Nel 2004 entra come chef entremetier nel ristorante Cipriani all'interno del Lapa Palace di Lisbona. Comprese le potenzialità di Antonio e sicuro di poter contare sulle sue competenze culinarie, nel 2005 Franco Luise lo porta con sé a Ravello, per inaugurare l'Hotel Caruso e successivamente, nel 2007, al Molino Stucky Hilton Venice.

Attualmente Antonio dirige la cucina dell'Aromi al fianco dello chef Franco Luise, contribuendo ad arricchire la creazione delle esclusive prelibatezze con il suo tocco tipicamente mediterraneo.

Due culture s'incontrano, quella veneta con i colori delle verdure di Sant'Erasmo (l'isola conosciuta quale tradizionale orto di Venezia) e quella partenopea, con il sapore della spuma di una mozzarella di bufala. Sottili sfoglie di pasta fresca si alternano con una julienne di verdure stufate e una spuma di mozzarella di bufala. Al centro, un fiore di zucca farcito con ricotta e mozzarella, fritto in tempura.

Coda di rospo
STECCATA AL TONNO E LARDO DI COLONNATA

Interessanti incontri cromatici delle carni di questi due pesci avvolte da una camicia di lardo di Colonnata.

Ingredienti per 4 persone
- 400 g filetto di coda di rospo
- 180 g lombo di tonno
- 150 g lardo di Colonnata affettato sottilmente
- 200 g di riso ai tre cereali
- 1,5 dl brodo di pesce
- 350 g melanzana
- origano
- sale, pepe
- olio d'oliva extravergine

Procedimento
Aprire a libro il filetto di coda di rospo. Inserire all'interno una fetta di lombo di tonno e richiudere, arrotolando. Avvolgere la coda di rospo con il lardo di Colonnata, salare e pepare leggermente. Chiudere in sacchetti sottovuoto e cuocere in Roner a 62°C, portando al cuore del prodotto a 48°C. Cuocere il riso ai tre cereali nel brodo di pesce. Salare e pepare. Tagliare la melanzana a metà nel senso della lunghezza; infornare a 180°C, irrorandola con un filo d'olio d'oliva. A cottura ultimata, separare la polpa dalla buccia e tritarla, condendola con origano, sale e pepe.
Togliere la coda di rospo dal sacchetto di cottura, rosolarla in padella antiaderente senza aggiunta di grassi. Tagliarla e disporla sul riso cotto. Terminare con il caviale di melanzana.

Spaghetti alle vongole
CON "ARIA" DI COLATURA D'ALICI

Una ricetta classica che incontra la modernità delle nuove tecniche. Gli spaghetti cuociono in acqua bollente per il tempo sufficiente a renderli teneri, poi si trasferiscono in un fumetto profumato con il fondo di cottura delle vongole appena aperte. Si cuociono lì, lasciando che assorbano tutti gli aromi dei molluschi. A fine cottura, sono mantecati con olio extravergine d'oliva e si servono con "aria" di colatura d'alici di Cetara.

Ingredienti per 4 persone
- 400 g spaghetti
- 400 g vongole veraci
- olio profumato all'aglio
- 2 dl fumetto di pesce
- 2 cucchiai di colatura d'alici
- lecitina di soia
- pepe di mulinello
- olio d'oliva extravergine

Procedimento
Pulire le vongole con estrema cura. Metterle in una padella con dell'olio profumato all'aglio. Coprire e lasciarle aprire completamente. Togliere i molluschi dai gusci conservando il liquido di cottura che andrà allungato con del fumetto di pesce. Cuocere per 2 minuti gli spaghetti in acqua bollente, trasferirli nella padella con il fondo di vongole e continuare la cottura, su fiamma moderata. Nel frattempo, portare a ebollizione del fumetto di pesce e profumarlo con la colatura d'alici. Montare al mixer unendo un cucchiaino di lecitina di soia. Al termine della cottura degli spaghetti, unire le vongole e mantecare con del buon olio d'oliva extravergine.
Servire con l'"aria" di colatura e pepare.

Fish & Chips
ALLA VENEZIANA

Canestrelli, scampi, acquadelle e calamaretti fritti si alternano con lamine di patate e cipolle croccanti. Il tutto accompagnato con della birra al cardamomo e della maionese di bianco d'uovo.

Ingredienti per 4 persone
- 120 g canestrelli
- 120 g acquadelle
- 150 g calamaretti
- 150 g scampetti sgusciati
- 1 patata
- 1 cipolla
- 2 bianchi d'uovo
- 1 dl olio d'oliva extravergine
- sale, pepe
- succo di limone
- olio per friggere
- farina per tempura

Procedimento
Pulire e lavare i pesci. Tagliare le patate a fette sottilissime. Tagliare le cipolle a fette sottili. Montare gli albumi unendo l'olio a filo, come si trattasse di una normale maionese. Condire con sale, pepe e succo di limone. Friggere le patate tenendole ben croccanti. Passare la cipolla nella farina e friggere. Passare i pesci nella farina e friggerli ben croccanti. Disporre il pesce fritto sui piatti, alternando con le chips di patata e la cipolla fritta. Accompagnare con la maionese di bianchi d'uovo.

Zabaione
AL BASILICO REALE
SU LASAGNETTE DI ANANAS E COCCO

La veneziana tradizione dello zabaione nella nostra presentazione del 2009: sottili lamine di ananas e cocco alternate con uno zabaione profumato con foglie di basilico reale.

Ingredienti per 4 persone
- 300 g ananas
- 200 g cocco

Per lo zabaione:
- 120 g tuorlo d'uovo
- 70 g di zucchero
- 90 dl di Marsala
- 2 g di gelatina
- 250 dl di panna fresca
- 1 ciuffo di basilico reale

Procedimento
Montare lo zabaione a bagnomaria. Unire la colla di pesce amnmollata e sciolta. Unire le foglie di basilico tritate. Mettere nel sifone e caricare con due cariche di gas. Tagliare l'ananas e il cocco a fette sottilissime. Disporle sui piatti e terminare con lo zabaione. Decorare a piacere con ribes rosso e foglie di basilico passate in chiara d'uovo e zucchero semolato.

Zuppa di pesce

IN COROLLA DI PANE CON SPUMA DI PREZZEMOLO E PEPERONCINO

Si serve avvolta in una corona di pane fatto in casa. Nel sifone c'è una calda emulsione d'olio, prezzemolo e peperoncino, aggiunta all'ultimo, lasciando che insaporisca il tutto mentre il piatto è servito al cliente.

Ingredienti per 4 persone
- 100 g filetto orata
- 100 g filetto di branzino
- 100 g filetto di scorfano
- 4 canocchie
- 300 g cozze
- 300 g vongole
- focaccia di pane bianco

Per il brodetto di pesce:
- 500 g scorfano
- 100 g cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 bicchiere di vino bianco
- 500 g pomodori pelati
- olio d'oliva

Procedimento

Rosolare la cipolla tritata e l'aglio in poco olio d'oliva. Unire lo scorfano nettato e tagliato a pezzi. Bagnare con il vino bianco e unire il pomodoro. Cuocere per circa un'ora su fiamma moderata. Passare al passaverdure. Aprire le cozze e le vongole, cuocere le canocchie. Tagliare la focaccia a fette sottilissime e farle tostare avvolte a un anello d'acciaio, in modo da ottenere degli anelli di pane sottile. Rosolare i filetti di pesce in una padella antiaderente, unire le cozze e le vongole aperte e private dei gusci. Unire le canocchie cotte e private del carapace. Bagnare con il brodetto di scorfano e cuocere per qualche minuto. Distribuire la zuppa all'interno degli anelli di pane e terminare con la schiuma di prezzemolo.

Per la spuma: mettere a bollire 100 gr di acqua; appena leva il bollore, unire 6 gr di prezzemolo tritato; togliere dal fuoco e lasciare raffreddare, immergendo il recipiente in acqua fredda e filtrare. Scaldare 80 gr d'olio d'oliva extravergine fino a portarlo a 70°C, immergendovi 4-5 spicchi d'aglio a cui saranno stati eliminati i germi centrali. Raffreddare. Unire a freddo: l'acqua con la clorofilla di prezzemolo, l'olio d'aglio filtrato, 100 gr di panna, 3 gr di peperoncino tritato, 4 gr lantana, 6 gr agar agar. Rettificare il sapore con sale.

Povera alta cucina

Di Rosalba Totaro

Mangiare bene senza spendere troppo. Sembra essere questa la nuova tendenza dell'enogastronomia in tempi di crisi economica. E tutto senza mettere in discussione la qualità. La formula vincente si chiama "*legame con il territorio*": prodotti semplici e genuini, di stagione, di ottima qualità, che rispecchiano i sapori della terra d'origine e che sempre più spesso entrano nelle cucine di grandi ristoranti per essere rivisitati dalla creatività degli chef. Sono piatti che non rinunciano ai sapori autentici, che conservano il fascino di una presentazione originale e che, alla fonte, hanno costi modici. Di tutto questo si è parlato, e soprattutto mangiato, durante la prima edizione di "Cooking for Wine Tirreno", organizzato dall'1 al 4 marzo scorso a Marina di Carrara all'interno della 29° Mostra Convegno Tirreno C.T. Secondo l'idea di base del format culinario, ideato dal giornalista gastronomo Luigi Cremona, **grandi chef si sono esibiti ai fornelli in uno spettacolo di cucina in diretta preparando per il pubblico di visitatori alcuni dei migliori piatti della propria cucina, scegliendo materie prime di ottima qualità ma con un occhio di riguardo ai costi**. Insomma, quelli che una volta potevano essere considerati alimenti da tavola povera e risparmiosa, possono diventare ricercata pietanza, perfino di tendenza. In 4 giorni, tra piatti classici e rivisitazioni della cucina tradizionale, i cuochi si sono esibiti lasciando, di volta in volta, nel pubblico ottimi ricordi sul palato e qualche 'chicca' culinaria. E per i costi? **La spesa sostenuta per preparare una porzione della ricetta presentata, secondo quanto dichiarato da ognuno di loro, oscilla tra 1 e 5 euro**. Piatti che poi nel menù, considerando i costi aggiuntivi, non raggiungono prezzi impossibili per il consumatore medio. Non potevano mancare i vini in abbinamento, anche questi low cost che non significa scadenti. Se si può mangiar bene senza azzerare il portafoglio, la cosa è possibile anche per il vino. **Etichette a partire da 4 euro, di aziende magari poco note di aree vinicole apparentemente minori**, vini che in molti casi si sono rivelati interessanti e di prezzo molto contenuto. Quasi sempre autoctoni, con forte legame con il territorio di origine, caratteristica che ormai sembra essere la carta vincente di questi tempi.

Alessandro Circiello
Executive chef dell'hotel Exedra a Roma

Insalatina di baccalà finocchi e arance

Ingredienti per 4 persone

Per l'insalatina:
- 300 g baccalà
- 2 finocchi
- 50 g olive Gaeta
- 100 g insalata lollo
- 2 arance tarocco
- olio extravergine d'oliva q.b.

Per l'emulsione:
- 1 arancia
- aneto q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.
- sale q.b.

Esecuzione

Per l'insalatina: dissalare il baccalà in acqua corrente, cuocerlo avvolto in carta pellicola per alimenti con olio e olive nere, in acqua calda senza far raggiungere l'ebollizione per 50 minuti; in questo modo con la cottura a bassa temperatura otteniamo un prodotto morbido e gustoso.

Per l'emulsione: emulsionare in un contenitore con l'aiuto di una frusta o frullatore a immersione tutti gli ingredienti.

Composizione

Disporre sulla base del piatto l'insalatina, finocchi tagliati finemente, ultimare con il baccalà cotto con le olive, aggiungere gli spicchi di arance pelate a vivo senza pelle e l'emulsione.

Kotaro Noda
Ristorante La Torre a Viterbo

Ricetta dessert Mont Blanc di ceci

Ingredienti per 4 persone

Per la crema di ceci:
- 100 g ceci
- 50 g zucchero
- 100 g panna

Pancake:
- 1 uovo
- 25 g zucchero
- 100 cc latte
- 100 g farina 00
- 5 g lievito chimico
- 15 g burro fuso

Crema pasticciera:
- 2 tuorli
- 20 g farina 00
- 70 g zucchero
- 200 cc latte

Esecuzione

Crema di ceci: ammollare per una notte i ceci e lessarli con acqua e zucchero; alla fine della cottura, prendere una parte per la decorazione e l'altra parte frullarla con l'acqua della cottura. Passare a settaccio fine. Mescolare con panna montata.

Crema pasticciera: unire ai tuorli lo zucchero e la farina. Incorporare il latte bollente e cuocere sul fuoco per qualche minuto.

Pancake: in una bowl unire l'uovo allo zucchero quindi aggiungere la farina, il lievito ed il latte, e infine il burro fuso. Lasciar riposare per 2 ore cuocere in una padella.

Lorenzo Barsotti
chef della "Locanda dell'Angelo" Paracucchi

Jambonnet di coniglio alle olive della Vallata, su pesto di erbe di campo

Ingredienti per 6 persone

Per la jambonnet di coniglio:
- 3 cosce di coniglio disossate
- 1 spicchio di aglio tritato
- 40 olive verdi della Vallata
- 50 g pane raffermo
- 100 g latte
- rosmarino e salvia tritati q.b.
- sale, pepe q.b.

Per il pesto di erbe di campo:
- 500 g erbe di campo
- 1/2 fetta di lardo di Colonnata
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale,pepe q.b.

Per la guarnizione
- 5 fiori di rosmarino

Esecuzione

Creare la farcia ponendo il pane raffermo a bagno nel latte, successivamente asciugarlo e mescolare le olive tritate a coltello. Drogare i cosci di coniglio con salvia, rosmarino, aglio tritato, sale e pepe e incorporare la farcia all'interno della coscia di coniglio pressando bene. Legare con lo spago le cosce e rosolarle in padella da tutti i lati. Successivamente, toglierle dal fuoco e inserirle in un sacchetto sottovuoto, chiuderlo e porre il tutto nel forno a vapore a 65°C per circa un'ora.

Per il pesto di erbe: dopo aver pulito e lavato gli erbe, sbollentarle in abbondante acqua quindi scolarle e lasciarle raffreddare. Successivamente saltarle in padella con il lardo di Colonnata, l'aglio e olio extravergine di oliva, sale e pepe. Frullare in un mixer fino ad ottenere un composto omogeneo, aggiungendo qualche cucchiaio di acqua se necessita. Conservarla a bagnomaria.

Per la finitura del piatto: disporre il pesto di erbe sul piatto a raggi, aprire il sacchetto sotto vuoto, scolare le cosce dal loro liquido, slegarle, scalopparle e disporle a ventaglio al centro del piatto. Rifinire con un filo di olio e disporre i fiori di rosmarino tra i raggi del pesto.

Flavio Costa
Antico Arco a Savona

Essenza di erbe di campo ed aromatiche, "prescinseua" e uovo di quaglia

Ingredienti per 8 persone
- 1 mazzo di borragine
- 1 mazzo di erbette
- 1 mazzo di tarassaco
- 1 mazzo di cicoria
- 1 mazzo di basilico
- maggiorana
- menta
- 16 uova di quaglia
- 250 g prescinseua
- olio extravergine
- germogli e fiori
- 100 g farina "00"
- acqua

Esecuzione

Pulire le erbe di campo e le aromatiche e farle bollire in acqua calda salata per circa 15 minuti, scolare e emulsionare in un mixer a bicchiere con l'olio e aggiustare di sale, tenere al caldo.

Preparare con la farina un impasto con l'acqua e olio necessarie fino a che la pasta risulti elastica e morbida, far riposare per un'ora in frigo. Far cuocere le uova di quaglia per 30 min. A 65°C in un forno a convenzione, sgusciarle e tenerle al caldo. Emulsionare infine la prescinseua con poco olio e sale. Tirare la pasta molto fine, comporre dei quadrati e friggerli a 160°C.

Comporre il piatto con la crema di erbe, due uova di quaglia, tre quenelle di prescinseua, i germogli, fiori e foglioline di menta ed infine le cialdine per dargli croccantezza.

Andrea Incerti Vezzali
Cà Matilde a Quattro Castella (Re)

Erbazzone

Ingredienti

Per la pasta:
- 500 g farina
- 200 g acqua
- 80 g strutto
- sale

Per il ripieno:
- bietole
- spinaci
- cipollotti
- aglio, prezzemolo
- uova
- burro
- parmigiano reggiano pane grattugiato
- latte
- sale, noce moscata

Esecuzione

Per la pasta: impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio ed elastico (aggiungere prima 2/3 dell'acqua, poi piano piano la restante, per dare il tempo alla farina di assorbire meglio) è possibile sostituire l'acqua con il latte ed eventualmente utilizzare 50 g di strutto e 50 g di olio extravergine d'oliva.

Per il ripieno: soffriggere nel burro i cipollotti utilizzando anche la parte verde; appena incominciano a dorarsi, aggiungere l'aglio e il prezzemolo tritati e subito dopo le bietole e gli spinaci tritati. Lasciate soffriggere per alcuni istanti e aggiungere il latte e per ultimo il pangrattato, abbastanza per assorbire i liquidi rimasti.

Fare raffreddare, poi aggiungere le uova, la noce moscata, abbondante Parmigiano reggiano e aggiustare di sale. Stendere la pasta in una teglia con carta da forno abbastanza sottile, mettere il ripieno (1/2 cm abbondante), ricoprire di pasta tirata molto sottile e possibilmente mossa (cercando di fare come delle onde con la pasta). Pennellare la superfice dell'erbazzone con olio e qualche pezzetto di lardo macinato. Infornare a 180°C per 30-40 minuti.

Non ci sono le grammature del ripieno perché sono dettate dal gusto di ognuno. Sicuramente i cipollotti devono essere abbondanti, alcuni utilizzano solo bietole, le uova il minimo indispensabile servono solo da legante ed il ripieno deve essere sodo non liquido.

Il carciofo al femminile

di Sergio G. Grasso, *antropologo alimentare*

Il carciofo ha pieno diritto di essere considerata la più misteriosa delle verdure. E anche la più femminile. Cetriolo, asparago e porro, verdure di sesso maschile esibiscono ai quattro venti la loro arrogante virilità. Il carciofo al contrario, per pudore innato, nasconde la propria intimità sotto sottane e merletti, pieghe e panneggi: chi voglia accedere alla sua intima essenza deve per prima cosa togliergli tutti questi fronzoli, a uno a uno, delicatamente, lentamente, prendendosi tutto il tempo necessario. Solo allora il carciofo (sostantivo casualmente femminile in spagnolo e in napoletano) offre il suo cuore carnoso, quella parte che i francesi non chiamavano come adesso "fond" ma designavano, a causa della consistenza setosa e della forma arrotondata, con la parola "cul".

Botanicamente carciofi e cardi appartengono alla famiglia delle margherite e dal punto di vista anatomico il fondo del carciofo corrisponde al falso frutto della fragola e del fico. Il carciofo è l'unico vero fiore che viene consumato da solo, o meglio, se ne consuma la base (il "fondo" cioè l'estensione del gambo) e la parte più tenera delle foglie circostanti (le bratee) quella più vicina al gambo.

Il suo nome è una corruzione italiana dell'arabo "al'qarshuf" (cardo selvatico): per qualche motivo, il latino "cynara" non è sopravvissuto nemmeno nelle lingue neolatine. La parola araba divenne "alcarchofa" in spagnolo, "articiocco" in lombardo e in veneto, "artichaut" in francese, "artichoke" in inglese. Nel XIX secolo gli Arabi del Levante e lo chiamarono "ardishoki", parola che chiude il ciclo delle derivazioni arricchendone il significato, dato che il termine "shoki" significa spina e rinvia per assonanza all'ascendenza spinosa del carciofo.

L'origine del carciofo è tuttavia avvolta nel mistero più di quella del cardo. Alcuni autori sostengono che greci e romani consumassero i carciofi come verdura di lusso riservata alle classi più abbienti ma, a differenza del cardo, non si possiede nessuna prova o evidenza documentale dell'uso del carciofo in epoca classica. Quello che sembra certo è che il carciofo è nato nell'Africa del Nord, in Maghreb, ovviamente generato da un particolare cardo che i nostri cugini maghrebini hanno allevato e di cui si sono presi cura. **Si nomina con certezza il carciofo solo a partire dal XV secolo in Italia. Un tale Filippo Strozzi sembra lo abbia introdotto a Firenze nel 1466** seminando alcune piante provenienti dal napoletano. Sebbene sia impossibile dimostrare le sue proprietà afrodisiache è accertata la sua positiva azione sulla diuresi, sul processo digestivo, sulla funzionalità epatica e sui livelli di colesterolo. Dal punto di vista nutrizionale va sottolineata la sua eccellente disponibilità di acido folico e di potassio.

Il carciofo si presta un'infinità di preparazioni: lo si può consumare crudo, bollito, in forno, ripieno, in umido, fritto, saltato in padella, cotto sotto la cenere; si può unire ad altre verdure in risotti, paste, minestre; se ne possono fare torte, timballi, soufflé, o lo si cuoce insieme a pesce o carne. Del carciofo si può anche usare il solo fondo, in particolare quando non è più giovanissimo o se le foglie sono troppo dure e nei mercati si vendono fondi di carciofo già immersi in acqua acidulata per prevenire l'ossidazione e l'annerimento. Meravigliosamente delicata nei miei ricordi d'infanzia la purea di fondi di carciofo lessati (quelli di Chioggia, carnosi come patate, ampi e spessi quanto braciole e dolci come le mele), passati al burro in tegame e montati a caldo con generose cucchiaiate di burro ammorbidito.

Qualunque sia il sistema prescelto per portare in tavola i carciofi, crudi o cotti, ritorna sempre prepotente l'annosa questione dell'abbinamento con il vino. **I possibili effetti dei carciofi sul sapore degli altri cibi, in particolare dei vini, sono stati oggetto di una controversia tra gastronomi durata un quarto di secolo.** Colpa della cinarina, un composto derivante dalla condensazione di acido caffeico e acido chinico, che tende a far sembrare più dolci gli altri cibi ingeriti, acqua inclusa. Il carciofo ha dunque una tendenza amarognola - più accentuata a crudo - una evidente nota metallica, quasi ferrosa e una vocazione erbacea-acidula, tutte sensazioni di durezza. Dando per buono il principio che vuole che l'armonia del gusto nasca dal contrasto tra durezza e morbidezza, preoccupiamoci di mettere in tavola un vino senza asperità, morbido, privo

di tannini (quindi bianco), aromatico almeno quanto lo è il piatto e sufficientemente alcolico da detergere il palato e la lingua dalla untuosità del condimento. Altrimenti acqua, della migliore.
Ad onta delle molte qualità che ho avuto occasione di mangiare - dalla Spagna all'Australia, passando per il Nordafrica, l'Afghanistan e gli Stati Uniti - posso dire che non conosco carciofi migliori di quelli italiani. Il nostro Paese ne è il migliore produttore mondiale e nonostante siano quasi un centinaio le qualità di carciofo coltivate sul globo terraqueo, poche reggono il confronto con il "romanesco", globoso e sontuoso, prepotentemente imperiale quando si tratti di un vero "cimarolo". Per l'uso a crudo, le mie preferenze vanno allo spinoso sardo o alle "castraure" della laguna veneta meravigliosi in pinzimonio quando si lasciano sgranocchiare senza tante moine, crudi con un po' di sale e un filo di olio extravergine di oliva del Garda. Comunque lo si legga e lo si scriva, sotto qualsiasi punto di vista lo si rimiri o lo si rigiri, il carciofo è sempre saporito, spesso divertente, ricco di vitamine e povero di calorie, diuretico e molte altre cose ancora. Ed è femmina. E se non fosse veramente afrodisiaco, lo può diventare. Basta crederci.

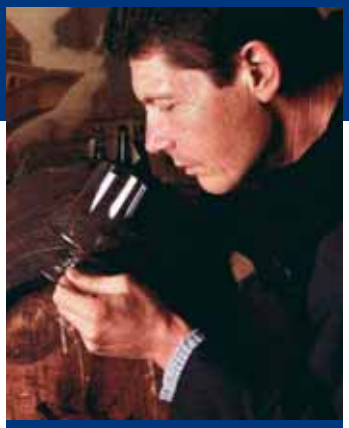
The artichoke is female

BY SERGIO GRASSO, FOOD ANTHROPOLOGIST

The artichoke can rightfully be considered the most mysterious of vegetables. It is also the most feminine. The cucumber, asparagus and leek, male vegetables, show off their arrogant virility to the four winds. The artichoke, on the other hand, with its innate modesty, hides its own privacy under petticoats and lace, pleats and drapes: anyone wanting to gain access to its intimate essence must first of all remove all these frills, one by one, delicately and slowly, taking all the time necessary. Only then will the artichoke (a noun by chance feminine in Spanish and Neapolitan) offer its fleshy heart, the part the French didn't call, as now, "fond" but due to the silky texture and rounded shape, used to refer to it as "cul".

Botanically artichokes and cardoons belong to the daisy family and from the anatomic point of view the base of the artichoke corresponds to the false fruit of the strawberry and the fig. The artichoke is the only real flower that is eaten alone, or better still, its base is eaten (the "base" i.e. the extension of the leg) and the most tender part of the surrounding leaves (the bracts) nearest the leg.
Its name is an Italian corruption of the Arabic "al'qarshuf" (wild cardoon): for some reason, the Latin "cynara" did not survive, not even in the neo-Latin languages. The Arabic word becomes "alcarchofa" in Spanish, "articiocco" in Lombardy and Veneto dialects, "artichaut" in French and "artichoke" in English. In the 19th century, the Arabs from the East used to call it "ardishoki", a word which closed the cycle of derivations enriching its meaning, given that the term "-shoki" means thorn and refers by assonance to the thorny ancestors of the artichoke.
The origin of the artichoke is, however, more surrounded in mystery than that of the cardoon. Some authors maintain that the Greeks and Romans used to eat artichokes as a luxury vegetable reserved for the wealthier classes but, unlike the cardoon, there is no documentary proof or evidence about the use of the artichoke in classical times. What seems certain is that the artichoke originated in North Africa, in the Maghreb, obviously generated by a particular cardoon that our Maghrebi cousins grew and cultivated with care. The artichoke wasn't named with certainty until the XV century in Italy. It would appear that a certain Filippo Strozzi introduced it to Florence in 1466 sowing some plants that came from the Naples area. Although it is impossible to demonstrate its aphrodisiac properties, its positive action on diuresis, on the digestive process, on liver functions and on cholesterol levels, has been ascertained. From the nutritional point of view, it is high in folic acid and potassium.
The artichoke lends itself to an infinite number of preparations: it can be eaten raw, boiled, baked, stuffed, in a sauce, fried, pan fried or baked under the embers; it can be added to other vegetables in risottos, pastas, soups; pies, flans and soufflés can be made from it or it can be cooked together with fish or meat. The base of the artichoke can also be used alone, in particular when it is no longer very young or if the leaves are too hard. Markets sell artichoke bases floating in acidulated water to stop oxidation and blackening. I have childhood memories of a wonderful delicate purée made from boiled artichoke bases (coming from Chioggia, fleshy like potatoes, large and thick as chops and sweet as apples), passed through a sieve and whipped with generous spoonfuls of soften butter.
Whichever system you chose to bring raw or cooked artichokes to the table, the age-old question of its combination with wine always rears its head. The possible effects of artichokes on the taste of other foods, in particular wines, have been the object of controversy among gourmets for a quarter of a century. It is the fault of cinarine, a compound deriving from the condensation of caffeic and chinic acids that tends to make the other foods eaten seem sweeter, including water. The artichoke therefore has a bitterish tendency – more accentuated when raw – an obvious metallic, almost iron-like note and a grassy-sourish vocation, all sensations of hardness. If we accept the principle according to which the harmony of taste derives from the contrast between hardness and softness, we should make sure that we serve a wine without roughness, soft, without tannins (therefore white) and aromatic at least as much as the dish itself and sufficiently alcoholic to clean the palate and the tongue of the oiliness of the dressing. Otherwise, water, of the best quality.
In spite of the many different qualities I have eaten – from Spain to Australia, going through North Africa, Afghanistan and the United States – I can honestly say that the best artichokes I have come across are Italian. Our country is the best producer of artichokes in the world, and in spite of the fact that there are almost one hundred varieties of artichokes grown on the globe, very few can stand up to comparison with the globular, sumptuous "romanesco" variety, forcefully imperial when we find a true "cimarolo". To eat raw, I prefer the thorny Sardinian variety or the "castrare" from the Venetian lagoon – delicious when eaten with an olive oil, salt and pepper dip, when they allow themselves to be munched without a lot of coaxing, raw with some salt and a trickle of extra-virgin olive oil from Garda. Whatever you may read or write, from almost any point of view, whatever you may say, the artichoke is always tasty, often fun, rich in vitamins and low in calories, diuretic and many other things. It is female. And if it weren't aphrodisiac, it could become it. All you have to do it believe.

Alessandro Circiello, coordinatore "Giovani Cuochi" della Fic.



Il critico enogastronomico Luigi Cremona.

Il cuoco e il vino

Luigi Cremona e Alessandro Circiello sul tema dell'importanza del vino al ristorante. S'inizia in questo numero con le "regole" del suo uso in cucina, mentre nei prossimi numeri saranno affrontati gli argomenti della sua presenza in sala e in cantina

"Il vino è una componente molto importante che un giovane cuoco (ma anche un cuoco affermato!) deve conoscere, perché è indice della qualità e della cura del ristorante stesso", afferma Luigi Cremona. E continua: "Essenzialmente il vino rientra in un ristorante sotto tre aspetti: quello più vicino al mestiere di cuoco, ossia in cucina come ingrediente; in sala, con la carta dei vini da abbinare ai vari piatti; e in cantina, diventando indice di prestigio e di immagine per il locale stesso. È fondamentale che uno chef conosca tutti e tre questi aspetti".

IL VINO IN CUCINA

"Il vino è un ingrediente principe nelle ricette", sottolinea Alessandro Circiello, "è un prezioso ingrediente in tanti piatti e da sempre utilizzato sia nella cucina tradizionale sia in quella moderna. Per bagnare le carni o un fondo in cucina è importante usare del vino di qualità, senza esagerare, altrimenti ne risente il gusto finale della portata". Aggiunge Cremona: "Il vino conferisce ai piatti acidità, essendo composto da acqua, alcol e residuo secco, che è acido trattandosi di uva. Con la cottura, l'acqua e una parte di alcol evaporano e rimane la componente acida, molto importante per riequilibrare la parte grassa. Per questo è usato in cucina accanto alle salse a base di olio o burro. Riesce ad alleggerire da un punto di vista organolettico la succulenza di queste salse". Precisa Circiello: "Da un punto di vista puramente estetico è anche bene distinguere le due salse, quella a base di olio e quella a base di vino per ottenere un contrasto di sapori e anche un effetto cromatico migliore; in genere, le salse al vino sono rosse".

QUANDO L'ETICHETTA NON CONTA

Quanto al tipo di vino da usare in cucina, vale davvero la pena di usarne di pregiato o comunque di grande qualità?

"Usare vini di pregio nella preparazione dei piatti è a parer mio sconsiderato", afferma Luigi Cremona, "se si toglie l'effetto-stupore nel citare vini pregiati dai nomi altisonanti, il loro uso durante la cottura è solo uno spreco. Per un risotto, piuttosto che utilizzare lo Champagne si può ottenere un risultato apprezzabile con un buon Prosecco italiano e lo stesso dicasi per un risotto al Barolo o per la preparazione della cacciagione: un vino rosso di media qualità con una buona corposità può fare benissimo al caso nostro". Anche Circiello la pensa così e precisa: "è importante piuttosto prestare attenzione alle caratteristiche di un vino: ogni tipologia è adeguata a un certo tipo di preparazione, il risotto allo Champagne a mio avviso distrugge completamente le caratteristiche organolettiche e cromatiche di quest'ultimo andando a rovinare lo Champagne stesso o il grande Barolo in altre preparazioni, dato che in cottura si perdono più della metà delle caratteristiche". Allora, quali sono i vini che un cuoco può ragionevolmente usare nella cucina? "Ne occorrono almeno 4 tipologie diverse: un bianco leggero ed eventualmente uno più aromatico; un rosso leggero e uno più corposo; in più, eventualmente, uno spumante se le ricette lo richiedono, spiega Circiello.

I VINI AMICI DEI DESSERT

"Senza dimenticare i vini impiegati nella preparazione dei dolci, come Marsala, Porto e altri grandi vini", continua Cremona. "Inoltre, è fondamentale che lo chef nella sua cultura personale abbia anche una buona conoscenza dei vini, perché soprattutto nella pasticceria sono capaci incidere maggiormente nel risultato finale. La pasticceria è arte culinaria dove conta la precisione del grammo o del grado di cottura. Scegliere un vino corretto diventa quindi una necessità. Anche parlando solamente di Marsala, ce ne sono di tanti tipi, dai dolcissimi a quelli secchi. Secondo il tipo scelto, si ottiene un risultato differente, del quale occorre tener conto". Un esempio per tutti: lo zabaione. "Se si usa un Marsala molto dolce, tende a diventare stucchevole e necessita quindi di una correzione, come una

salsa in contrasto aggiunta o una spezia che renda il dessert meno stucchevole", spiega Circiello. "Inoltre, per valorizzare un dessert è importante abbinarlo a un vino da meditazione e da dessert, piuttosto che a grandi Spumanti o Champagne, perché utilizzando quest'ultimi nell'abbinamento si perde il gusto del dolce. In Italia ne abbiamo una buona varietà tra i quali scegliere".

The importance of wine

Luigi Cremona and Alessandro Circiello on the topic of the importance of wine at restaurants. We begin, in this number, with the "rules" for its use in cooking, while in the next numbers we will discuss the topics of its fundamental presence in front-of-house and in the canteen of a restaurant.

By Alessandro Circiello and Luigi Cremona

"Wine is a very important component that a young chef (but successful chef, too) must know, because it is the index of the quality and the care of the restaurant itself", states Luigi Cremona. And he continues: "Basically, wine can be seen under three aspects in a restaurant: the one nearest the profession of chef, i.e. in cooking as an ingredient; front-of-house, with the list of wines to combine with the various dishes; and in the cellar, becoming the index of prestige and image for the restaurant itself. It is fundamental that a chef knows all three of these aspects".

WINE IN THE KITCHEN

"Wine is a princely ingredient in recipes", emphasises Alessandro Circiello, "it is a precious ingredient in so many dishes and has always been used both in traditional and modern cooking. When adding to meats or a sauce in cooking, it is important to use quality wine, without exaggerating, otherwise the final taste of the dish will suffer". Cremona adds: Wine gives dishes acidity, because it is composed of water, alcohol and a dry residue, which is acidic since we are dealing with grapes. With cooking, the water and a part of the alcohol evaporate and the acid component, which is very important for re-balancing the fat part, remains. This is why it is used in cooking alongside oil or butter-based sauces. From an organoleptic point of view it lightens the succulence of these sauces". Circiello points out: ">From a purely aesthetical point of view it is a good idea to distinguish between oil-based and wine-based sauces to obtain a contrast of flavours and also a better chromatic effect; in general, wine sauces are red".

WHEN THE LABEL DOESN'T MATTER

As far as the type of wine to use in cooking is concerned, is it really worth using a top-class or a good quality one?

"Using top-class wines in preparing dishes is, I believe, ill-advised", Luigi Cremona states, "if we forget the amazement-effect in mentioning top-class wines with high-sounding names, it is just wasteful to use them for cooking. For a risotto, rather than using Champagne you can obtain a notable result with a good Italian Prosecco and the same applies for a Barolo risotto or for preparing game: a medium-quality red wine with good body can be just as good". Circiello also agrees and points out: "it is important, rather, to pay attention to the characteristics of a wine: each type is suitable for a certain type of preparation, risotto made with Champagne, I believe, completely destroys the organoleptic and chromatic characteristics of the dish, spoiling the Champagne itself or the great Barolo in other preparations, since during cooking they lose more than half their characteristics". So, which wines should a chef reasonably use in the kitchen? "At least 4 different types are needed: a light white and possibly a more aromatic one; a light red and another one with more body; plus, possibly a sparkling wine if the recipes require it, explains Circiello.

WINES - THE FRIENDS OF DESSERTS

"Without forgetting the wines used in preparing desserts, such as Marsala, Port and other fine wines", continues Cremona, "Moreover, it is very fundamental that, in his personal culture, a Chef also has a good knowledge of wines, because, especially in pastry cooking, they can have greater impact on the final result. Pastry cooking is a culinary art where precision and the level of cooking is important. Choosing a correct wine therefore becomes a necessity. Also speaking only of "marsala", there are many types, from the very sweet to the dry. Depending on the type selected, you obtain a different result, and this must be taken into consideration". An example for everyone: Zabaglione. "If you use a very sweet Marsala, it tends to become sickly and therefore needs a correction, such as an additional contrasting sauce or a spice that makes the dessert less cloying" explains Circiello. "Also, to valorise a dessert it is important to combine it with a meditation or dessert wine, rather than great Spumanti or Champagne, because if you use the latter in combination you lose the taste of the dessert. In Italy we have an excellent variety of them from which to choose".

IL PIACERE DI INFORMARSI E FORMARSI

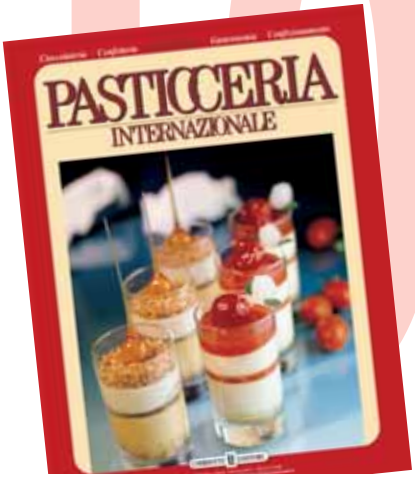
ECCEZIONALE OFFERTA

solo per i soci della **FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**

10% sui **libri** tecnico-professionali a catalogo e sull'abbonamento a

Pasticceria Internazionale

€ 45,00 *(9 numeri annui, prezzo pieno € 50,00)*



Per richiedere il catalogo e abbonarsi

compilare e spedire a **CHIRIOTTI EDITORI sas**
Viale Rimembranza, 60 - 10064 Pinerolo TO

FIC

nome .....cognome .....

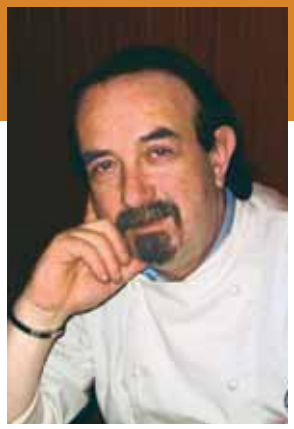
via.....

cap .....città.....prov.....

Ai sensi dell'art. 11 della Legge 675/96 ed in relazione all'informativa che avete fornito sui dati richiesti, si esprime il consenso al trattamento ed alla comunicazione degli stessi.

Firma .....

www.pasticceriainternazionale.it



I pesci sostenibili

di Michele D'Agostino, *Maestro di cucina ed Executive chef, coordinatore didattico e gastronomico dell'Ateneo della Cucina Italiana della Fic*

Molti pesci e crostacei sono prossimi all'estinzione. Beppe Grillo tramite il suo popolare Blog ha fatto conoscere una pregevole iniziativa (di origine nordamericana) mirata a educare al consumo critico e sostenibile del pesce: il "Seafood Watch". Le stime più pessimistiche, pubblicate sulla rivista *Science* un paio d'anni fa, parlavano di un collasso generalizzato delle popolazioni ittiche entro il 2048; e indicavano la pesca eccessiva fra le cause principali del fenomeno. Eppure, consumare pesce in modo sostenibile si può. E l'associazione ambientalista Greenpeace ha pubblicato una guida alle specie ittiche che il consumatore e il cuoco consapevole possono mettere nel piatto senza recare danno. Aspetto i vostri commenti e suggerimenti, scrivetemi: michele@fic.it

Visto che i maggiori canali d'informazione sono apatici a inchieste su questi argomenti e vista la sensibilizzazione del cittadino medio sull'argomento, **probabilmente ci renderemo conto che pesci come il merluzzo, il tonno, il pescespada saranno estinti solo quando non ne vedremo più nel banco frigo del nostro megasupermercato di riferimento**. E ciò - secondo il parere di molti esperti - potrebbe accadere molto presto.

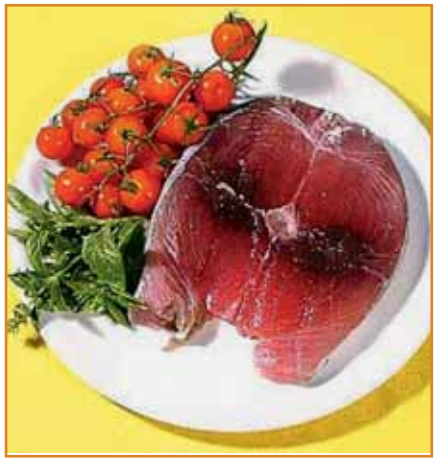
Si può reagire in due modi di fronte a un simile scenario: o si diventa vegetariani o si cerca un modo di non essere più vittime passive della distribuzione, cercando di consumare solo pesce "sostenibile". Come fare? Chi ci dice quale pesce è meglio non consumare perché prossimo all'estinzione?

Se fossimo in un mondo "serio", informazioni come questa le dovrebbe fornire la stessa catena distributrice presso cui ci riforniamo per fare la spesa. Siccome non è così, prima di farci prendere dallo sconforto è utile fare una "giratina" sul web.

Al Monterey Bay Aquarium in California qualcuno si è preso la briga di compilare (e tenere aggiornato) un *memorandum* circa il consumo critico del pesce: quali pesci è sconsigliato mangiare (perché a rischio di estinzione), quali invece sono delle alternative sostenibili e quali (non essendo specie a rischio) sono addirittura consigliati. Trovate l'elenco sul loro sito.

Qualcun altro ha proposto di attivare una "missione" che in tre anni dovrebbe risolvere il problema dello spopolamento dei mari e della fame nel mondo… ecco in che cosa consiste: scrivi a tutti quelli che vivono in prossimità di mari, laghi o fiumi questo messaggio o uno simile, "Carissimo amico, una donna può mettere al mondo un bambino ogni anno, al massimo 2 o 3 nel caso di parto gemellare. Un pesce invece depone decine di migliaia, a volte milioni di uova da cui nascono un numero incredibile di pesciolini piccolini. Eppure, i mari e gli oceani, per non parlare dei fiumi e dei laghi, si stanno spopolando. L'inquinamento è certamente la prima causa e chi consapevolmente riversa nelle acque sostanze tossiche è un criminale che non violentemente bisogna mettere nelle condizioni di non nuocere. Quindi bisognerebbe usare solo detersivi biodegradabili, lavatrici e lavapiatti con ozonizzatore, vietare i tinteggi tossici, impedire i trasporti di petrolio via mare, abolire gli esperimenti nucleari e così via. La seconda causa è la pesca indiscriminata. Per triplicare il pescato, non serve triplicare il numero dei pescherecci: bisogna triplicare le riserve di pesca!Abbiamo potuto appurare che in prossimità di scogli, navi affondate o barriere coralline, la vita marina gioisce, miliardi di pesciolini piccolini, se lasciati crescere indisturbati, diventano grandi come il loro papà e la loro mamma, e dalle riserve di pesca si spostano in tutte le zone limitrofe, quindi non serve uscire in mare tutti i giorni per raccogliere reti semivuote di pesciolini piccolini, bisogna che ci siano vaste riserve di pesca, ovunque, in cui sia vietato lanciare, reti, e uscire in mare ogni tanto, dove consentito, per avere le reti stracolme, con l'ampliamento su scala mondiale delle riserve di pesca si ottiene il triplicamento del pescato ed il dimezzamento della fatica.

Le multinazionali degli allevamenti di branzini, salmoni, tonni… vogliono accaparrarsi il business del pesce. Nel giro di pochi anni il loro obiettivo è detenere il 75-80% del mercato del pesce mondiale. Per ora hanno già raggiunto il 50%. In questo modo non esisterà più la possibilità di pescarsi il proprio pesce o vivere onestamente con la propria barchetta pescando e rivendendo un paio di gerle di pesce. Dovremo mangiare solo il loro pesce.



UN PIATTO DI PESCE... SOSTENIBILE

Sono cinque le specie nella "lista nera": tonno pinna gialla, tonno rosso del Mediterraneo, pesce spada, merluzzo dell'Atlantico e i gamberoni tropicali. E se per le prime quattro il problema è nella riduzione della popolazione o nei metodi di pesca scarsamente rispettosi dell'ambiente, per i gamberoni il no è dovuto ai metodi di allevamento, che spesso comportano la distruzione di foreste di mangrovie e anche la deviazione di fiumi (pratica che priva la popolazione locale di risorse idriche fondamentali). In generale, è meglio orientarsi sul pesce azzurro come alici, sardine, sgombri e sulle cozze. Mentre fra i pesci allevati, l'organizzazione ambientalista consiglia di scegliere quelli provenienti dall'Italia, oppure il salmone scozzese e svedese.

GUIDA AI CONSUMI ITTICI

Considerata la situazione disastrosa della pesca e dello stato delle popolazioni ittiche, come dobbiamo regolarci per alleggerire la nostra "impronta" sugli oceani? Greenpeace presenta la "Guida ai consumi ittici" per sapere quali prodotti si "possono" mangiare e andrebbero evitati.
Greenpeace ha sviluppato criteri di valutazione - otto per pesca e otto per acquacoltura - per evidenziare gli aspetti insostenibili nelle varie attività produttive del settore. Sulla base di questi parametri, Greenpeace segnala cinque specie in Italia che non dovrebbero essere acquistate (a meno di specifiche eccezioni).

LE CINQUE SPECIE DA NON ACQUISTARE SECONDO GREENPEACE

TONNO PINNA GIALLA

Tipologia: prevalentemente in lattina.
Provenienza: Oceano Pacifico, Indiano, Atlantico. Più sostenibile la pesca con canna e ami in Atlantico.
Note: specie in grave declino. Metodi di pesca anche con elevate catture accessorie. Pesca pirata possibile.

TONNO ROSSO

Tipologia: prevalentemente fresco.
Provenienza: Mediterraneo. Più sostenibile la pesca delle tonnare tradizionali.
Note: specie in grave declino.
Pesca pirata frequente.

PESCE SPADA

Tipologia: prevalentemente fresco.
Provenienza: prevalentemente Mediterraneo.
Note: specie in declino. Catture accessorie. Pesca pirata frequente.

GAMBERONI "TROPICALI"

Tipologia: da acquacoltura, di solito congelato o decongelato.
Provenienza: Indocina, America latina.

Note: gravi danni agli habitat costieri (mangrovie) e agli stock ittici locali. Gravi violazioni dei diritti umani.

MERLUZZO (BACCALÀ O STOCCAFISSO)

Tipologia: conservato con o senza sale (rispettivamente, baccalà e stoccafisso).
Provenienza: Nord Atlantico. Gli stock Islandese e del mare di Barents sono in condizioni migliori.
Note: stock generalmente in pessime condizioni. Attrezzo di pesca distruttivo. Pesca pirata.

La Guida avverte che sul mercato italiano ci sono una serie di prodotti di cui in non è chiara l'origine (tipo di pesca, ecc.). Esistono alcune produzioni che sono generalmente più sostenibili di altre (come il pesce azzurro e le cozze d'allevamento) ma è bene avvisare che è difficile prescindere da valutazioni caso per caso. La regola fondamentale della Guida è quella di informarsi: abbiamo il diritto, e il dovere, di sapere che cosa compriamo e a quali costi ambientali e sociali. Il resto da cambiare è molto. **Gran parte della produzione nazionale, e dei prodotti ittici sul mercato, deriva dalla pesca a strascico o dall'acquacoltura.** Nel mondo "reale" non esiste il bianco e il nero: non tutta la pesca a strascico ha lo stesso livello di impatto (anche se si tratta di un sistema di pesca generalmente distruttivo) e non tutta l'acquacoltura è sostenibile.
I consumatori hanno una grande respon-

sabilità. Per esempio ci sono nicchie di mercato che chiedono (inconsapevolmente o meno) di acquistare pesci di taglia illegale.Acquistare questa minutaglia e promuoverne quindi la pesca è un crimine che vale per ogni tipo di specie.
Informazioni sulle condizioni degli stock in situazione più critica nei vari Oceani del Pianeta sono reperibili sul sito www.greenpeace.org

USA: OPERAZIONE PESCE SOSTENIBILE

Negli Usa è scattata l'ora del pesce sostenibile. Dalle catene dei supermercati come Whole Foods, dove prima di acquistare del pesce si può verificare che non si tratti di una specie a rischio, al ristorante Hook nel villaggio di Georgetown (Washington DC) dove tutte le pietanze sono preparate con pesce non a rischio e prodotto dai mari locali, la parola d'ordine è: non contribuire alla dilapidazione delle risorse ittiche degli oceani. Ma c'è di più. È scattata una vera e propria organizzazione di controllo attraverso la rete. Istituti come il Blue Ocean Institute hanno creato **un servizio al quale si può inviare il nome di un pesce per verificare se si tratta di una specie locale o di una a rischio.**
Altri istituti come il Monterey Bay Aquarium, una delle principali stazioni oceanografiche californiane, hanno addirittura stabilito una partnership con un centinaio di ristoranti sparsi in giro per gli Stati Uniti. Questi si impegnano a servire solo pesce oceano-compatibile e in cambio il famoso acquario ne garantisce l'affidabilità con il suo marchio di garanzia.
L'acquario statunitense ha istituito un programma on-line, il Seafood Watch Program, che mira a educare il pubblico sul consumo compatibile e sullo stato di sfruttamento delle peschiere mondiali.
Per la diffusione di una coscienza culinaria ecocompatibile, negli Usa è essenziale sfondare sul fronte dei ristoranti, dal momento che la maggioranza del pesce importato finisce nelle taverne del paese. È così per la difesa del Marlin (una specie di tonno blu), del pesce spada e di tutte le altre specie ittiche munite di becco e di cui, secondo la International Game Fish Association, gli americani sono i maggiori consumatori mondiali.
Nel caso del Marlin, il pericolo di estinzione è così grave che l'Igfa, in collaborazione con la National Coalition for Marine Conservation e la Billfish Foundation, ha lanciato una campagna di sensibilizzazione pubblica nella speranza che i ristoranti americani si decidano finalmente a eliminare il pesce spada e il tonno blu dai loro menu.
Ma, **nel grande mondo della ristorazione, come si può immaginare la guerra alla sovrappesca delle specie a rischio si combatte soprattutto sul fronte dei Sushi Bar**, che assorbono il 70 per cento del pesce non di allevamento. E così è partita la battaglia ambientalista, con i mezzi più disparati. Nel 2008 Greenpeace ha smascherato il cuoco superstar Nobu Matushia, dimostrando che nel suo ristorante londinese aveva messo in vendita sushi al tonno atlantico, una delle specie maggiormente a rischio. E così inizia a crescere anche il numero di chi ha deciso di servire esclusivamente pesce sostenibile, come il Tataki Sushi Bar & Grill di San Francisco, dove lo chef non solo serve pesce oceano-compatibile, ma per assicurarsi che non si ci siano equivoci sulla provenienza del pescato ha addirittura assunto un ittiologo esperto in sostenibilità.
A fronte di quanto detto, ritengo che si debba operare immediatamente anche in Italia, onde evitare ulteriori danni e superare il punto di non ritorno.
Noi cuochi siamo il braccio operante che può agire subito e con consapevolezza; è nostra responsabilità, come operatori del settore, mettere almeno gli argini a questo problema nazionale e mondiale. **Invito la nostra Presidenza affinché la Federcuochi esprima un documento condiviso da sottoporre ai Ministeri: delle Politiche Agricole e Forestali e Ambiente e Tutela dei Territori.**
Inoltre, in virtù delle notizie raccolte si potrebbe, usando la nostra rete di associazioni provinciali e regionali, diffondere un *vademecum* ben dettagliato su quali sono i pesci sostenibili e quelli non. Ritengo che questa sia una "battaglia" da combattere per la salvaguardia delle molteplici specie di fauna marina in via di estinzione.

Sustainable fish

Many fish and shellfish that belong to our food chain will soon be extinct. Through his popular Blog, Beppe Grillo has introduced a note-worthy venture (of North American origin) aimed at educating people about a critical and sustainable consumption of fish: "Seafood Watch". The most pessimistic estimates, published on the magazine Science a couple of years ago, spoke of a generalised collapse of the fish population by 2048; and indicated excessive fishing as one of the main causes of the phenomenon. And yet, fish can be eaten in a sustainable way. The environmentalist association Greenpeace has published a guide dedicated to fish species that the conscious consumer and chef can serve up without causing any damage. I look forward to reading your comments and suggestions, write to me: michele@fic.it

By Michele D'Agostino, Maestro of cooking and Executive chef, teaching and gastronomy coordinator of FIC's Ateneo della Cucina Italiana

*Seeing that the major information channels are not interested in surveys about these topics and given the awareness of the average citizen of the matter, **we will probably become aware that cod, tuna or sword fish are extinct only when we no longer see them at the fish stall of our favourite mega supermarket**. And this, according to many experts – could happen very soon.*
We can react in two ways in the face of such a situation: we could either become vegetarians or look for a way to no longer be a passive victim of distribution, trying to eat only "sustainable" fish. How do we do this? Who tells us which fish we should not eat because it will soon be extinct?
If we were in a "serious" world, information like this should be provided by the distribution chain where we do our shopping. Since this is not the case, before getting too upset, we should take a look around the web.
At Monterey Bay Aquarium in California somebody has taken upon themselves to compile (and keep updated) a memorandum about the critical consumption of fish: which fish are we advised not to eat (because it is at the risk of extinction), which, on the other hand, are sustainable alternatives and which (not being at risk) are actually recommended. You will find the list on our site.
Someone else suggested activating a "mission" which in three years should solve the problem of overfishing the seas and hunger in the world… here is what it is about: you write this message or a similar one to everyone living near the seas, lakes or rivers, "Dear friend, a woman can give birth to one baby a year, 2 or 3 in the case of multiple births. A fish, on the other hand, lays dozens of thousands, sometimes millions, of eggs from which an incredible number of little fish are born. And yet, the seas and oceans, not to mention the rivers and lakes, are becoming

depopulated. Pollution is certainly the main cause and anyone who knowingly pours toxic substances into the waters is a criminal who we must non-violently put into the condition that he can no longer do any harm. Therefore we must use only biodegradable detergents, washing machines and dishwashers with ozonizers, forbid the use of toxic paints, prevent the transportation of petrol by sea, abolish nuclear experiments and so forth. The second cause is indiscriminate fishing. In order to triple the catch, you don't have to triple the number of fishing boats: you have to triple the fishing stocks! We have been able to see that near rocks, sunken ships or coral reefs, sea life flourishes, billions of little fish, if left to grow undisturbed, become big like their mothers and fathers, and they move from the fishing stocks to all the surrounding areas. So, you don't have to go out to sea every day to collect semi-empty nets of tiny fish. There must be vast reserves of fish, everywhere, where it is banned to put out nets, and fishermen must go to sea every now and again, when allowed, so as to get overflowing nets. By extending fishing stocks on a global scale we can triple the catch and half the effort.

The multinational fish-farms that produce bass, salmon, tuna… want to take over the fish business. In just a few years their aim is to hold 75-80% of the world's fish market. For now, they have already reached 50%. In this way it will no longer be possible to fish your own fish or to live honestly without your own boat by fishing and selling a couple of panniers of fish. We will have to eat only their fish.

A PLATE OF SUSTAINABLE FISH

There are five species on the "black list": yellow fin tuna, Mediterranean red tuna, sword fish, Atlantic cod and tropical prawns. And if, for the first four, the problem is to be found in reducing the population or in the fishing methods that fail to respect the environment, for prawns, the no is due to the farming methods that often entail the destruction of mangrove forests and even de-routing rivers (a practice that deprives the local population of fundamental water resources). In general, it is better to go for oily fish like anchovies, sardines, mackerel and mussels. While, among farmed fish, the environmentalist organisation recommends choosing those coming from Italy, or Scottish and Swedish salmon.

GUIDE TO FISH EATING

Considering the disastrous situation of the fishing industry and the state of fish stocks, what should we do to lighten our "imprint" on the oceans? Greenpeace presents the "Guide to fish eating" to tell people which products "can" be eaten and which ones should be avoided. The principle at the basis of the guide is "In order to avoid the worst, sustain the best and change the rest". Avoid the worst, means that there are products that should not be eaten under any circumstances. Greenpeace has developed evaluation principles - eight for fishing and eight for aquaculture - to demonstrate the unsustainable aspects in the various production activities in the sector. On the basis of these parameters, Greenpeace indicates five species in Italy which should not be bought (except for specific exceptions):

THE FIVE SPECIES WE SHOULD NOT BUY ACCORDING TO GREENPEACE

YELLOW FIN TUNA
Type: mainly in tins.
Provenance: Pacific Ocean, Indian Ocean, Atlantic. Line and bait fishing in the Atlantic is more sustainable.
Notes: this species is in serious decline. Fishing methods also with high accessory catches. Pirate fishing possible.

RED TUNA
Type: mainly fresh.
Provenance: The Mediterranean. Traditional fishing with tuna boats is more sustainable.
Note: species in serious decline. Frequent pirate fishing.

SWORD FISH
Type: mainly fresh.
Provenance: mainly the Mediterranean.
Note: species in decline. Accessory catches. Frequent pirate fishing.

TROPICAL PRAWNS
Type: from aquaculture, usually frozen or thawed.
Provenance: Indo-China, Latin America.
Notes: serious damages to coastal habitats (mangroves) and local fishing stocks. Serious breaches of human rights.

COD (dried salted cod or stockfish)
Type: preserved with or without salt (respectively, dried salted cod and stockfish)
Provenance: North Atlantic. Icelandic stocks and stocks from the Barents sea are in the best conditions.
Notes: stocks generally in very poor conditions. Destructive fishing equipment. Pirate fishing.

The Guide warns that there is a series of products on the Italian market whose origin (type of fishing, etc.) is not clear. Some productions exist that are generally more sustainable than others (such as oily fish and farmed mussels) but it should be warned that it is difficult to disregard evaluations case by case. The basic rule of the Guide is to seek information: we have the right and the duty to know what we are buying and the environmental and social costs of what we buy. There is much to be changed. Most of national production, and the fish products on the market, derive from trawling or aquaculture. In the real world things are not black or white: not all trawling has the same level of impact (even if it is a generally destructive fishing system) and not all aquaculture is sustainable. Consumers have a great responsibility. For example there are some market niches that want to buy (knowingly or not) illegal types of fish. Purchasing this small fry and therefore promoting fishing for them is a crime that applies to every other type of species.
Information about the conditions of stock in the most critical situation in the various Oceans of the World can be obtained from the website: www.greenpeace.org

USA: OPERATION SUSTAINABLE FISH

The time for sustainable fish has arrived in the USA. From supermarket chains such as Whole Foods, where before you buy fish you can check to see if it is a species at risk, to the restaurant Hook in the village of Georgetown (Washington DC) where all the dishes are prepared from fish not at risk and produced by local seas, the watchword is: not to contribute to the dilapidation of the fishing resources of the oceans. But there is more. A veritable control organisation has been launched through the web. Established as the Blue Ocean Institute, they have created a service to which you can send the name of a fish to check if it is a local species or, on the other hand, if it is a species at risk. Other institutes such as the Monterey Bay Aquarium, one of the main oceanographic stations in California, have even established a partnership with a hundred or so restaurants around the United States. These have committed themselves to serving only ocean-compatible fish and in return the famous aquarium guarantees their reliability with the guarantee brand. The American aquarium has launched on on-line program, the Seafood Watch Program, which aims at educating the public on compatible eating and on the status of the exploitation of the world's fishing grounds.
In order to spread an eco-compatible culinary conscience, in the USA it is essential to reach restaurants, since most imported fish ends up in the country's eating-places. This is the case for defence of the Marlin (a type of blue tuna), sword fish and all other fish species with a beak and of which, according to the International Game Fish Association, Americans are the greatest consumers in the world. In the case of the Marlin, the danger of extinction is so serious that the IGFA, together with the National Coalition for Marine Conservation and the Billfish Foundation, has launched a campaign to make the public aware of the situation in the hope that American restaurants will finally decide to eliminate sword fish and blue tuna from their menus. But in the great restaurant world, as you can imagine, the war on overfishing species at risk is fought above all on the Sushi Bar front. This sector absorbs 70 per cent of fish not coming from fish-farms. So, the environmentalists have begun their battle, with the most disparate means. In 2008 Greenpeace unmasked the superstar chef Nobu Matushia, showing that in his London restaurant he had sold sushi using Atlantic tuna, one of the species most at risk. So, the number of people who have decided to serve exclusively sustainable fish has started to grow, such as the Tataki Sushi Bar & Grill in San Francisco, where the chef not only serves ocean-compatible fish, but, in order to ensure that there are no doubts about the provenance of the catch, has even hired an expert on sustainable fish.
With regard to what has been said, I believe we must also take immediate action in Italy to avoid further damages and to get over the point of no return. We chefs are the operating arm that can act immediately and with awareness; it is our responsibility, as operators in the sector, at least to establish barriers against this national and world problem. I invite our President to ensure that the Federcuochi produces a joint document to submit to the Ministry of Agricultural and Forestry Policies and the Environment and the Ministry of Territorial Protection. Also, in virtue of the news we have, using our network of provincial and regional associations, we could circulate a highly detailed handbook about which fish are sustainable and which are not. I believe this is a "battle" to be fought in order to protect many species of marine fauna that are close to extinction.

Wacs Global Chefs Challenge

di Fernando Bassi, *responsabile Estero della Fic*

Carissimi colleghi, di ritorno da Lisbona mi accingo a rapportarvi su quanto è avvenuto durante la manifestazione, Semifinale del Sud Europa, tenutasi a Lisbona durante la X edizione della fiera Alimentaria.

Prima di tutto un plauso per l'organizzazione, tenuta dall'associazione Portoghese sotto la guida del presidente Fausto Airoldi, impeccabile sotto ogni punto di vista, sia per la preparazione delle quattro cucine dove i concorrenti si sono trovati a proprio agio con attrezzature tutte nuove, messe a disposizione dagli sponsor, sia per il programma culturale e gite che a detta di tutti è stato magnifico, puntualiltà, servizio impeccabile e cene di alto livello hanno dato vita a serate e incontri che non dimenticheremo mai.
Ma veniamo al concorso, un plauso ai nostri due concorrenti che hanno dimostrato un alto livello professionale, con qualche pecca sulla troppa produzione e di conseguenza troppi scarti finali, che hanno influito sul punteggio e che li hanno portati a qualificarsi al secondo posto, dietro al Portogallo e davanti a Malta.

Il livello delle squadre ai primi tre posti è stato molto alto; tutti hanno presentato menu ben equilibrati con uso di tecniche innovative e c'è stata un po' meno fantasia nell'uso dell'ingrediente principale per il dessert (Cioccolato Valrhona al 70% cacao).

Secondo il mio punto di vista, i nostri due concorrenti sono sulla buona strada per ambire al podio della prossima edizione del Wacs Global Chefs Challenge, anche se c'è da lavorare molto, soprattutto sulla *mise en place* e nell'applicazione dell'Haccp, dove il Portogallo è stato impeccabile.
La giuria era composta del presidente Tony Jackson (Scozia), dallo svizzero Walter Christen (per la pasticceria), dallo sloveno Irtok Legat e da chi scrive per Italia. Devo dire che tutte le votazioni sono state più o meno uguali, senza molto scarto tra un giudice e l'altro; tutto si è svolto nella massima serenità e tranquillità, anche sotto la supervisione dell'osservatore Wacs Domenico Maggi.
È stata altresì organizzata durante la cena di gala un'asta benefica (vendita delle giacche dei concorrenti e della giuria che l'organizzazione aveva fornito all'inizio) per aiutare le popolazioni colpite dal terremoto (il ricavato sarà inviato sul conto della Fic e il presidente mondiale aspetta un report su come e a chi sono stati donati i soldi ricavati).

LA CLASSIFICA FINALE

1° Portogallo	94,65
2° Italia	87,95
3° Malta	86,45
4° Cipro	86,35
5° Montenegro	83,5
6° Slovenia	83,05
7° Romania	82,15
8° Croazia	80,05
9° Bulgaria	79,40

Wacs Global Chefs Challenge

Wacs Global Chefs Challenge

By Fernando Bassi, Foreign manager of FIC

Dear colleagues, I have just got back from Lisbon and would like to report on what happened during the event, the Southern European Semi-final, held in Lisbon during the X edition of the Food Fair.
First of all, applause for the organisation provided by the Portuguese association under the guide of the President Fausto Airoldi. It was impeccable from every point of view, both in terms of the preparation of the four kitchens where the competitors found themselves at ease with brand new equipment, provided by the sponsors, and the cultural program and trips which everyone said were magnificent and the punctuality, impeccable service and high level dinners which animated evenings and meetings that we will never forget.

But let's get to the competition, an applause for our two competitors who demonstrated a high professional level, with some flaws regarding surplus production and thus, too many left-overs at the end, which had a negative influence on the score and which meant that they came second, behind Portugal and in front of Malta.
The level of the teams who came in the first three places was very high; they all presented well-balanced menus with the use of innovative techniques and there was a little less imagination in the use of the main ingredient for the dessert. (Valrhona cocoa chocolate).
According to my point of view, our two competitors are on the right road to aspiring to the podium at the next edition of the Wacs Global Chefs Challenge, even if there is still a lot of work to be done, especially on the mise en place and in the application of the Haccp, where Portugal was impeccable.
The jury was composed of the president Tony Jackson (Scotland), by the Swiss Walter Christen (for confectionery), by the Slovenian Irtok Legat and by myself for Italy. I must say that all the voting was more or less the same, without much difference between one judge and another; everything went along with any problems whatsoever, even under the supervision of the Wacs observer Domenico Maggi.
A charity auction was also organised during the gala dinner (the sale of the jackets of the competitors and the jury that the organisation had provided at the beginning) to help the people struck by the earthquake (the proceeds will be sent to FIC's account and the world president is waiting for a report concerning how and to whom the money has been donated).

LE RICETTE DI LUCA ARDITO

presentate a Lisbona per il Wacs Global Chef Challenge

STARTER

- ***Snack di pollo con asparagi, carne salada del Trentino, carote novelle e granchio reale, insalatina di puntarelle e aria al maracuja***
- ***Frittellina di pollo e fegato grasso***
- ***Bouquet di asparagi bianchi e verdi con pollo arrostito al sesamo***

INGREDIENTI

Per il bouquet di asparagi
- 250 g asparagi verdi
- 60 g cetriolo
- 40 g fave novelle
- 5 g erba cipollina
- 40 g pomodorini fragolino
- 20 g succo di limone
- 20 g succo di arancia
- 5 g sale fino
- 3 g pepe nero di mulinello
- 120 g olio d'oliva extra vergine
- 120 g petto di galletto
- 30 g sesamo nero

Per l'aria di maracujia
- 100 g succo di maracujia
- 100 g succo di limone
- 3 g lecitina di soia

Per lo snack di pollo
- 350 g petto di galletto
- 100 g pane in cassetta
- 100 g panna da cucina
- 5 g timo
- 30 g prezzemolo
- 50 g riduzione di vino bianco
- 100 g carote novelle
- 50 g carne salada trentina
- 100 g polpa di chele di granchio
- 100 g asparagi verdi
- 50 g puntarellle
- 50 g insalata riccia
- 30 g valeriana
- 10 g succo di limone

Per la frittellina di pollo
- 120 g farcia di pollo
- 50 g blocco di fegato grasso
- 60 g uova intere
- 3 fogli pasta brick

PROCEDIMENTO

Per il bouquet di asparagi: pelare gli asparagi e cuocerli mantenendoli al dente in acqua salata. Raffreddarli rapidamente. Pararli e con l'ausilio di una striscia di cetriolo tagliata molto finemente realizzare un piccolo bouquet. Preparare il condimento per il bouquet realizzando una citronette con il succo di arancia e di limone e con erba cipollina. Condire con questa emulsione le fave novelle, i pomodori fragolino e l'erba cipollina. Passare il pollo nel sesamo e arrostire in padella.

Per lo snack di pollo: per la farcia passare al tritacarne con la trafila sottile la metà del pollo, il prezzemolo, il timo con il pane in cassetta. Frullare il tutto nuovamente al cutter aggiungendo la panna liquida. Trasferire il tutto in un contenitore posto a bagnomaria in acqua e ghiaccio e unirvi delicatamente la panna semimontata. Infine, aromatizzare la farcia con la riduzione fredda e insaporire con sale e pepe. Per lo snack rivestire una terrina triangolare con le carote precedentemente sbollentate adagiarvi all'interno il pezzi di pollo e di carne salada affiancare lo storione precedentemente marinato, il daikon, gli asparagi e spalmarvi la farcia aromatizzata alle erbette. Posizionare la foglia di verza sbollentata e chiudere la terrina con un ulteriore strato di carote. Cuocere a vapore a 80°C sino a raggiungere la temperatura al cuore di 67°C. Raffreddare rapidamente. Tagliare lo snack di pollo e adagiarlo sull'insalata di puntarelle e uva passa e condire con l'aria di maracuja.

Per la frittellina di pollo: tagliare per il lungo i dischi di pasta brick, pennellarli con l'uovo intero e mettervi uno spuntone di farcia di pollo e un dado di fegato grasso. Chiudere il tutto e confezionare la pastilla. Friggere in olio d'oliva.

ENTRÉE (vedi a pag. 36)

- ***Lasagnetta vegetariana con verdurine filanti, caciocavallo e passatina di pomodorini grigliati***
- ***N-uovità: uovo "vegetale" all'occhio di bue, crema speziata di zucca al cardamomo e aceto di mele e passatina di finocchi***
- ***"Coffre" di zucchine con piccola caponatina di melanzane, cipolla rossa e capperi di Pantelleria con caciocavallo sferificato***

INGREDIENTI
PER LA LASAGNETTA VEGETARIANA
Per la pasta
- 700 g farina di grano tenero
- 300 g semola di grano duro
- 300 g uova

Per le verdure della lasagnetta
- 100 g zucchine parte bianca e verde
- 200 g spinaci
- 100 g peperoni pequillo
- 10 g olio all'aglio
- 50 g parmigiano reggiano
- 5 g sale fino
- 4 g pepe nero di mulinello
- 30 g caciocavallo

Per la passatina
- 300 g pomodorini pachino
- 100 g olio extravergine d'oliva
- 10 g basilico
- 1 g aglio
- sale q.b.
- pepe bianco q.b.
- 1 g gomma xantana

Per la guarnizione
- 70 g stick di caciocavallo
- 10 g pane per impanatura
- 20 g uova intere
- 12 cerchi di pasta
- foglie di basilico fritte

PROCEDIMENTO
Per la pasta: miscelare la farina di grano tenero alla semola grano duro. Impastare per almeno 15 minuti per amalgamare bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per almeno mezz'ora prima di tirare la sfoglia. Tirare la sfoglia molto sottile e cuocere in acqua leggermente salata. Lasciarla raffreddare subito in acqua e ghiaccio, asciugarla e tagliarla a rettangoli uguali in base allo stampo dove si vuole realizzare la millefoglie.

Per le verdurine: tagliare tutto a fiammifero nel senso della lunghezza. Cuocere tutte le verdure in padella antiaderente con un filo d'olio e un pizzico di sale, mantenendole croccanti, bagnare con il brodo vegetale e terminare la cottura. Formare la lasagnetta intercalando agli strati di pasta con le verdure, il formaggio grana e il caciocavallo e la passatina di pomodorini grigliati. Finire con abbondante formaggio e scamorza, bagnare con il liquido di cottura delle verdure e un filo d'olio extravergine d'oliva.
Assemblaggio finale: cuocere la lasagnetta per 15 minuti in forno a 170°C, lasciarla riposare, sformarla nel piatto e completarla con i cerchi di pasta, la foglia di basilico fritta e lo stick di caciocavallo fritto.

INGREDIENTI
PER L'UOVO "VEGETALE"
Per la crema di zucca
- 500 g zucca gialla
- 800 g succo di carote
- 5 g cardamomo
- 2 g zenzero fresco
- 50 g olio extravergine d'oliva
- 3 g pepe bianco di mulinello
- 10 g aglio in camicia
- 50 g aceto di mele
- 3 g gomma xantana

Per la sferificazione
- 50 g gelatina vegetale
- 1000 g acqua naturale

Per la passatina di finocchi
- 400 g finocchi freschi
- 700 g brodo vegetale
- 6 g anice stellato
- 100 g burro
- 8 g sale fino
- 7 g barba di finocchio
- 2 g gomma xantana

Per la decorazione
- 10 g cerfoglio
- 5 g sale affumicato "Halen Mon"
- 20 g olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO
Per la crema di carote: pulire le carote di media pezzatura, versare il succo di carota in un sacchetto sottovuoto per cotture, unire le carote, le spezie, l'acqua minerale, l'olio, il sale, il cardamomo, lo zenzero, l'aglio in camicia. Chiudere il sacchetto e cuocere in forno a vapore per 20 minuti circa. Abbattere di temperatura, eliminare le carote del sacchetto, frullare il tutto con il suo succo passare al passino fine, insaporire con l'aceto di mele e il sale e legare con la gomma Xantana. Versare il composto nei Flexipan a semi-sfera e congelare a -20°C. Preriscaldare la miscela di gelatina a 90°C, perforare l'emisfero congelato con un ago e intingerlo nella miscela calda una o più volte in base allo spessore della membrana di gelatina che si vuole ottenere.
Per la passatina di finocchio all'anice: tagliare i finocchi a spicchietti e riporli in sacchetti per cottura, unire il brodo vegetale, l'anice stellato, l'olio extravergine d'oliva, la barba di finocchio, il sale, il burro e cuocere a vapore a 100°C. Quando il tutto è ancora caldo, frullare e passare a uno chinois fine. Insaporire con sale e pepe e legare con la gomma Xantana.
Assemblaggio finale: riporre nelle ciotoline nere un leggero strato di passatina di finocchio, adagiare l'emisfero di carote congelato in modo da ricreare il tuorlo. Decorare il tuorlo con il sale affumicato, una fogliolina di cerfoglio e un filo di olio extravergine d'oliva.

INGREDIENTI
PER IL COFFRE DI ZUCCHINE
- 300 g zucchine mignon
- 200 g melanzane viola
- 70 g cipolla rossa
- 20 g capperi di Pantelleria
- 30 g pomodorini ciliegino
- 5 g sale fino
- 3 g pepe nero di mulinello
- 7 g olio extravergine d'oliva

Per il caciocavallo sferificato
- 100 g caciocavallo
- 50 g panna
- 100 g acqua naturale
- 3 g algin

PROCEDIMENTO
Per il coffre: pelare la buccia di zucchine con un coltellino ricavare dei bauletti della altezza di circa 2 cm e diametro 1,5 cm con l'ausilio di uno scavino. Cuocere il tutto a vapore e raffreddare rapidamente in acqua e

ghiaccio. Pelare le melanzane e tagliarle a piccoli dadi. Rosolare la cipolla rossa nell'olio extravergine d'oliva, unire i dadi di melanzane, le foglie di basilico, i pomodorini e far stufare il tutto a fuoco lento. Unire i capperi e insaporire con sale e pepe nero di mulinello.

Per il caciocavallo sferificato: tagliare il caciocavallo a piccoli pezzi, unire la panna e sciogliere il tutto a microonde coperto con della pellicola. Frullare il tutto e filtrare. In un contenitore miscelare l'algin e l'acqua e lasciar riposare. Con l'ausilio di un cucchiaio formare delle sfere immergendole nel liquido con l'algin. Dopo che si sono sferificate, passare le sfere in acqua. Riscaldarle al momento del servizio.

Assemblaggio finale: farcire i coffre di zucchine con la caponatina di melanzane e riscaldare il tutto in microonde. Posizionare sul coffre la sfera di caciocavallo e decorare con dei pistilli di zafferano.

MAIN COURSE

- ***Stravaganza di Branzino***
- ***"Roll" di branzino con capperi, olive nere infornate, erba cipollina e pecorino in crosta croccante di pane d'Altamura con millefoglie di patate e salsa alle alghe e citronella***
- ***Pavé di branzino in crosta di pistacchi e burro salato con midley di verdurine e succo di barbietola***

INGREDIENTI

Per il "Roll" di branzino
- 120 g coda di branzino
- 50 g capperi di Pantelleria
- 80 g pecorino
- 10 g erba cipollina
- 2 g sale fino
- 1 g pepe nero di mulinello
- 400 g pane d'Altamura
- 40 g olio all'aglio
- 60 g albume d'uovo

Per il Pavé di branzino
- 100 g dorso di branzino
- 1 g lamelle d'aglio
- 2 g rametto di timo limonato
- 30 g pistacchi di Bronte
- 100 g pane in cassetta
- 30 g burro salato
- 20 g prezzemolo
- 1 g aglio
- 20 g zucchine in brunoise
- 10 g granella di pistacchio

Per il midley di verdurine
- 300 g cardoncelli
- 200 g fagiolini
- 30 g olio all'aglio
- sale e pepe q.b.

Per il millefoglie di patate
- 1000 g patate gialle
- 500 g panna fresca 35%
- 240 g uova intere
- 80 g tuorli d'uovo
- 50 g parmigiano grattugiato
- 10 g sale fino
- 5 g pepe nero

Per la salsa di alghe e citronella
- 50 g sedano verde
- 50 g cipolla rossa
- 10 g gambi di prezzemolo
- 200 g pomodori ramati
- 40 g martini bianco
- 10 g olio extra vergine d'oliva
- 8 g aglio in camicia
- 40 g concentrato di pomodoro
- 400 g pomodoro pelato in scatola
- 800 g lische di branzino
- 200 g vino bianco
- 100 g alghe rosse dulse
- 1200 g fumetto di pesce
- 20 g citronella
- 10 g basilico
- sale fino q.b.

PROCEDIMENTO

Per il "Roll": realizzare una piccola brunoise con il pecorino e condire il tutto con l'erba cipollina, le olive nere sminuzzate, il sale e l'olio all'aglio. Battere le code di branzino tra due fogli di pellicola e porre al centro il condimento realizzato prima e arrotolare il tutto. Tagliare sottilmente il pane d'Altamura all'affettatrice, pennellarlo con l'albume d'uovo e con l'ausilio della pellicola realizzare i piccoli "roll". Rosolare il tutto nel burro chiarificato e terminare in forno a 170°C.

Per il millefoglie: pelare le patate, tagliarle all'affettatrice e riporle in una terrina. Confezionare una royale con la panna, le uova intere, il parmigiano con l'ausilio di un mixer a immersione. Insaporire con sale e pepe. Rivestire una placca gastronorm medio-alta con carta da forno e confezionare il millefoglie stratificando la royale e le patate crude. Cuocere a 150°C a secco per 40 minuti. Abbattere di temperatura.

Per il Pavé: dopo aver ricavato i piccoli pavé di branzino, marinarli con l'olio d'oliva, i rametti di timo e le lamelle d'aglio fresco. Per la prezzemolata al pistacchio porre tutti gli ingredienti nel cutter e frullare bene il tutto. Stendere il tutto con un mattarello tra due fogli di carta da forno e abbattere di temperatura. Per la crosta di pistacchi e zucchine, sbollentare la brunoise e unirla alla granella di pistacchi. Frullare il metil con l'acqua e unirlo al composto precedente. Sistemare sopra ogni pavé la prezzemolata ai pistacchi un cucchiaio di composto precedente e cuocere in forno a 170°C sino a raggiungere i 48°C al cuore. Saltare le verdurine con l'olio all'aglio e insaporire con sale e pepe.

Per la salsa di alghe e citronella: rosolare in una casseruola le lische di pesce e i carapaci di crostacei con olio extravergine d'oliva. Unire le verdure e cuocere a fuoco tenue, aggiungere il concentrato e far asciugare il tutto aumentando il calore. Bagnare con il Martini, il vino bianco e far evaporare, unire i pomodori pelati, il fumetto di pesce, le erbe aromatiche e cuocere per circa 40 minuti. Filtrare, ridurre e insaporire

con sale e pepe di mulinello.

DESSERT

- ***Sorbetto al cioccolato affumicato su Morbidello al Pistacchio e Purea al frutto della passione***
- ***Cilindro di Mousse al cioccolato con interno di cremoso al lampone e Gelée di mandarino***
- ***Bicchierino con crumble alle nocciole, lamponi e crema al cucchiaio di cioccolato e mandorle pralinate***

INGREDIENTI
PER IL SORBETTO AL CIOCCOLATO
Per il Morbidello
- 900 g pasta di mandorle
- 80 g pasta pistacchio Bronte
- 500 g uova intere
- 250 g burro
- 70 g farina

Per il Sorbetto
- 525 g zucchero semolato
- 75 g glucosio
- 25 g zucchero invertito
- 9 g stabilizzante
- 120 g cacao
- 20 g cioccolato
- 1300 g acqua
- 1 g fumo liquido

Per il Liquorino
- 750 g zucchero semolato
- 250 g acqua
- 75 g liquore
  (25 g crema cacao, 50 g curaçao)
- 75 g alcool

INGREDIENTI PER IL CILINDRO
Per la gelée
- 500 g succo di mandarino
- 100 g zucchero semolato
- 12 g gelatina in fogli

Per il Cremoso
- 800 g purea di lamponi
- 200 g tuorli d'uovo
- 300 g uova intere
- 200 g zucchero
- 300 g panna semimontata
- 8 g colla di pesce

Per la Mousse
- 240 g tuorlo d'uovo pastorizzato
- 100 g uova intere
- 300 g sciroppo 30° bè
  (1. 300 g zucchero + 800 g acqua)
- 800 g panna fresca 35%
- 520 g copertura fondente guanaja 70%

Ingredienti per il Pan di Spagna
- 300 g t.p.t alle mandorle
- 100 g uova intere
- 80 g tuorlo d'uovo
- 275 g albumi
- 100 g zucchero semolato
- 125 g farina 00

Per la Crema vaniglia e cioccolato
- 200 g tuorlo d'uovo
- 200 g zucchero semolato
- 900 g panna
- 200 g cioccolato
- 1 bacca di vaniglia

PROCEDIMENTO
Per il Morbidello: in planetaria con la foglia mescolare la pasta di mandorle con il pistacchio, aggiungere progressivamente le uova, il burro fuso e infine la farina. Colare nei flexpan e guarnire con granella di pistacchi, spolverare di zucchero a velo. Cuocere a 190°C con valvola chiusa.
Per il Sorbetto: portare l'acqua, glucosio e zucchero invertito a 40°C e a parte miscelare lo zucchero e lo stabilizzante. Versare nell'acqua e portare a 65°C dando una bassa pastorizzazione. Mescolare il cacao, il cioccolato e il fumo liquido. Portare il tutto a 4°C e mantecare.
Per il Liquorino: bollire zucchero e acqua fino a 117°C 36 bè. Versare sul liquore precedentemente miscelato con l'alcool. Coprire con pellicola. Passati 15 minuti travasare in un altro recipiente. Ripetere l'operazione per altre 2 volte e poi colare in cassette di amido rimaste minimo 48 ore in una stufa a 50°C e improntate con gli appositi gessi da caramelle. Spazzolarle dopo ? ore girarle nello zucchero semolato.
Per la Gelée: bollire il succo con lo zucchero e aggiungere la colla di pesce ben strizzata.
Per il Cremoso: mescolare tuorli e uova con lo zucchero e versare la purea di lamponi portare a 82°C e aggiungere la colla di pesce. Lasciare raffreddare e unire alla panna fresca semimontata.
Per la Mousse: portare l'acqua e lo zucchero al bollore, unire alle uova e ai tuorli e montare fino al raffreddamento. A parte, sciogliere il cioccolato e montare la panna. Mettere circa 300 g di panna nel cioccolato, unire alla pasta bomba e ultimare la mousse con la restante panna.
Per il Pan di Spagna: montare il tpt con le uova, a parte montare a neve gli albumi con lo zucchero, unire i composti e incorporare la farina setacciata. Stendere su carta da forno con teglie 60x40 peso 750 g. Cottura a 190°C per 7-8 minuti.
Per la Crema vaniglia e cioccolato: miscelare il tuorlo con lo zucchero, versare la panna calda con la vaniglia e il cioccolato e versare nelle cocottine. Cuocere in forno a 120-130°C per 15 minuti. Raffredda-

Il portabottiglie refrigerante

Dunque il suo nome è Rinaldo Eberlin…

«Sì, con padre triestino e madre comasca, vivo e lavoro da sempre sul territorio comasco».

Ma si è sempre dilettato di inventare, realizzare e costruire?

«In un certo senso sì, anche se, debbo dire, Refrì è in realtà il primo oggetto nel senso letterale della parola che realizzo, costruisco e commercializzo, ora in tutto il mondo».

Ci parli allora di questa sua creatura!

«Tra le mille cose che faccio, da tanti anni navigo tutto il Mediterraneo, ospitando persone a bordo e, nonostante la mia ricerca sia stata globale nel senso letterale della parola, tutto ciò che sono riuscito a reperire in commercio al fine d'ottenere la conservazione di una bottiglia ben fredda e a lungo sul tavolo del mio pozzetto, per me e per i miei ospiti, si è sempre rivelato una autentica baggianata, oltretutto ingombrante, spesso di scarsissima qualità e del tutto inutile».

Bene e allora?

«Sono trascorsi quasi cinque anni dalla realizzazione del primo esemplare, brevettato insieme al mio amico Tarcisio Perotto, ed oggi posso affermare, senza il timore d'essere smentito da chicchessia, che Refrì sia l'unico, autentico, indistruttibile refrigeratore per bicchieri e bottiglie da tavola che esista al mondo».

MA QUALI SONO LE CARATTERISTICHE LO RENDONO COSÌ SPECIALE?

«Studiato e creato per mantenere inalterata la bassa temperatura di liquidi in bicchiere o in bottiglia per lungo tempo, per esemplificare le dirò che può essere lasciato su di un tavolo apparecchiato per oltre tre ore consecutive, con l'assoluta garanzia di piena funzionalità, anche con il susseguirsi di più consumazioni. Vive in freezer, non necessita di manutenzione alcuna, ha ingombri minimi, è stivabile impilato, non permette al ghiaccio in cubetti galleggiante in un bicchiere di sciogliersi ed annacquarne il contenuto. In famiglia, accompagnando una bottiglia nella borsa termica, contemporaneamente ne refrigera il contenuto per 12/15 ore».

INSOMMA, ADDIO SECCHIELLO CON GHIACCIO?

«Le novità che nascono giornalmente e si susseguono sono incredibili, entusiasmanti! Refrì è sempre stato, nella mia testa, da utilizzarsi così com'è, "nudo" per intenderci. Sono di pochi mesi fa le prime richieste e contatti avuti con una grande e importantissima azienda ed ora siamo prossimi alla firma di una strepitosa joint venture. Saranno da loro prodotte delle "livree" con materiali di altissima qualità e design che permetteranno a "Refrì" di "vestirsi da sera", svecchiando, attualizzando, con ogni probabilità andando a sostituire di fatto, dopo secoli di onorata carriera, il caro a molti, ma odiato da tutti gli operatori del settore, "secchiello con ghiaccio"!».

www.refri-portabottiglierefrigerato.it

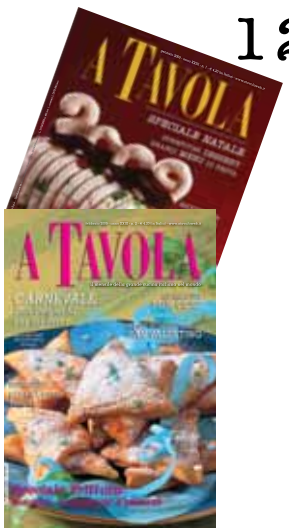
Aperte le iscrizioni al Concorso "Vittorio Bertolino"

L'Istituto alberghiero Giolitti di Mondovì (CN), in collaborazione con la Federazione italiana cuochi, la condotta Slow Food del Monregalese e altri enti, organizza la seconda edizione del Concorso di cucina intitolato al professor Vittorio Bertolino, insegnante scomparso nel febbraio del 2006.
La partecipazione al concorso è gratuita e aperta a tutti i cuochi professionisti e, in particolare, agli ex alunni dell'Istituto Giolitti di Mondovì che ebbero come insegnante il professor Bertolino.
I partecipanti dovranno realizzare un "Primo piatto preparato con materie prime del territorio monregalese" (minestre asciutte o brodose) **e dovranno far pervenire all'Istituto Giolitti, entro le ore 12 del giorno 15 giugno 2009, la propria richiesta di adesione e la scheda della ricetta accompagnata da una breve relazione** (scritta in stampatello o con l'ausilio di un programma di video-scrittura). Farà fede per le spedizioni, la data del timbro postale.
Una commissione presieduta dal professor Fulvio Romano e composta da diversi esperti esaminerà le ricette e sceglierà **i 10 finalisti che parteciperanno al concorso, lunedì 19 ottobre 2009 presso l'Istituto Monregalese**.
La scelta dei migliori lavori sarà effettuata da una giuria, presieduta dal professor Bernardo Debernardi, già preside dell'Alberghiero e di cui fanno parte: il vice presidente, l'attuale dirigente scolastico professor Fulvio Romano, il segretario Riccardo Ravaschio, già segretario dell'Istituto, il fiduciario di Slow Food di Mondovì Gianni Ferrero, lo chef Paolo Pavarino, la docente dell'Alberghiero professoressa Brunella Gazzola (cucina), il sommelier Ezio Schellino, assieme a rappresentanti del Comune di Frabosa Soprana, della Federazione italiana Cuochi e di un gastronomo.
Il bando di concorso è pubblicato sul sito dell'Istituto Alberghiero Giolitti Mondovì, www.alberghieromondovi.it, nella sezione "news".
Al primo classificato andrà un premio di mille euro (messo a disposizione dal Comune di Frabosa Soprana); al secondo, un premio di 700 euro e al terzo, un premio di 500 euro. Quindi sette premi ex-aequo, da 150 euro. Saranno assegnati anche altri premi particolari.

Per informazioni: segreteria Istituto Giolitti di Mondavi (CN), tel. 0174.552249 (chiedere della segretaria, Pieranna Servetti); www.alberghieromondovi.it (sezione news).

OFFERTA ESCLUSIVA

Abbonamento privilegiato per i SOCI della FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



12 NUMERI di A TAVOLA

a soli € 20
invece di
€ 50 con lo
SCONTO
del 60%

Offerta valida solo per l'Italia.
Per l'estero sono da aggiungere le spese di spedizione.

COMPILI IN STAMPATELLO. NON INVII DENARO ORA.

Cognome _____ Nome _____
Presso _____
Via _____ N. _____
Cap _____ Località _____ Prov. _____
E-mail _____

RITAGLI E SPEDISCA QUESTO COUPON IN BUSTA CHIUSA A:
A TAVOLA - VIA ENRICO NÖE, 17 - 20133 MILANO
OPPURE LO TRASMETTA VIA FAX ALLO 02.58431571

L'Editore garantisce la riservatezza dei dati personali, raccolti, trattati e conservati nel rispetto del D.lgs. 196/03.; i soggetti interessati potranno consultare, modificare o cancellare i propri dati, scrivendo a IeO Srl, responsabile del trattamento dati personali, via Melchiorre Gioia 66, 20125 Milano.

www.atavolaweb.it

IL "TAITTINGER" 2009

Aperte le iscrizioni al 43° Premio culinario internazionale

IL CONCORSO NAZIONALE

Sono organizzate delle finali nazionali in un certo numero di Paesi in cui la cucina francese fa sentire la propria influenza. Ogni finale nazionale consacra un vincitore, che si aggiudica il 1° premio "Taittinger" nazionale. In Francia, Paese in cui il numero di candidati è tradizionalmente più elevato, vengono organizzate più finali, in occasione di ciascuna delle quali viene assegnato un 1° premio. Tanto in Francia quanto negli altri Paesi i candidati sono valutati in base a due prove distinte:

- una ricetta libera su tema imposto di cucina classica deciso dal Comitato organizzatore del "Taittinger";
- una ricetta imposta di cucina nazionale, decisa dal presidente della Giuria del "Taittinger" nazionale.

IL CONCORSO INTERNAZIONALE

Il secondo livello del Premio vede riuniti a Parigi tutti i vincitori delle finali nazionali e delle finali francesi di selezione. Il tema del concorso viene deciso dal Comitato organizzatore. Al termine della giornata dedicata alla prova, la Giuria internazionale elegge il vincitore del 1° premio del "Taittinger".
Alla vigilia della sua 43ª edizione, il "Taittinger" riafferma con convinzione e generosità la volontà di perseguire la sua missione nel rispetto e nello spirito dei grandi maestri della cucina francese.

Il presente regolamento è stato depositato presso lo studio del Notaio Paupert Liévin, Ufficiale Giudiziario - 156, Boulevard de Magenta, Parigi, il quale garantisce la regolarità delle prove.

LE NAZIONI PARTECIPANTI

Belgio, Francia (compresi Principati di Andorra e Monaco), Italia, Giappone, Lussemburgo, Olanda, Svizzera.

I CANDIDATI

Di età compresa tra 24 e 39 anni, con un'esperienza minima di 8 anni nel settore e che lavorino in un ristorante. Ogni candidato, a prescindere dalla sua nazionalità, deve presentarsi nel Paese in cui esercita la professione. Se viene selezionato, rappresenterà tale Paese in occasione del concorso internazionale. **Il suo dossier di iscrizione dovrà essere inviato e spedito entro la mezzanotte del 24 settembre 2009** al seguente indirizzo:

Federazione Italiana Cuochi
Piazzale delle Crociate, 15
00162 ROMA
M. CANGI Gian Paolo,
Segretario Generale FIC

Qualora venga selezionato, il candidato dovrà presentarsi alle prova italiana a Milano. Ogni candidato deve lavorare da solo; è ammesso un unico chef per ristorante o locale. Sono esclusi:

- i professori dei licei e delle scuole alberghiere, anche se questi istituti gestiscono un ristorante di applicazione aperto al pubblico;
- i vincitori dei precedenti premi;
- i candidati che hanno partecipato almeno tre volte al concorso internazionale.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

LE GIURIE

- Il proprietario o i membri del personale del locale (o della società) nel(la) quale lavorano il candidato o un suo parente stretto, non sono ammessi né in Giuria né presso la sede in cui si svolgono le prove.
- Due membri della Giuria badano all'organizzazione e alla regolarità delle prove in cucina, garantendo la rigorosa applicazione del regolamento. Essi riferiscono alla Giuria in merito alla qualità del lavoro svolto in cucina.
- Almeno dodici grandi chef degustano e attribuiscono i voti ai piatti dei candidati in maniera totalmente anonima. Anche il totale dei voti e la classifica sono anonimi.

Pierre Taittinger, fondatore dell'omonima marca di Champagne e già deputato del 1° arrondissement - quello delle Halles, i vecchi mercati generali di Parigi - **occupava la celebre 22ª poltrona dell'Accademia dei Gastronomi**, già appartenuta all'inizio del XIX secolo a Grimod de la Reynière, autore dell'*Almanach des Gourmands*. Nel 1966, per rendere omaggio alla sua memoria e perpetuare la sua visione della grande cucina francese, nacque l'idea di **un concorso gastronomico internazionale, organizzato e giudicato da professionisti**. Nel 1967, per impulso di suo figlio, Claude Taittinger, vide la luce la prima edizione del Premio Culinario Internazionale Pierre Taittinger, la cui fama di probità e di estrema difficoltà non è mai venuta meno, se si pensa che, talvolta, si è giunti addirittura al punto di definirlo «l'Everest della gastronomia». Dopo lo svolgimento della 40ª edizione del Premio nel momento in cui sono state assunte le responsabilità della conduzione della Maison de Champagne, Pierre-Emmanuel Taittinger, che condivide con il nonno la grande passione per l'arte culinaria, decide a sua volta di perpetuarne il ricordo. D'ora in poi il Premio si chiamerà semplicemente "Taittinger", simbolo di un doppio omaggio: a una tradizione familiare che perdura e si trasmette da una generazione all'altra e a quanti ormai da lungo tempo lo hanno già familiarmente ribattezzato il "Taittinger".

Composizione della Giuria della finale nazionale:

- è costituita da 14 grandi chef locali (al massimo 12 per la degustazione e 2 in cucina), riuniti intorno a un Presidente membro della Grande Giuria Internazionale.

Composizione della Grande Giuria Internazionale:

- **presidente della Giuria Internazionale:** Régis Marcon.
- **la Grande Giuria Internazionale** è costituita dagli chef responsabili dei più grandi ristoranti francesi e stranieri, nonché dai presidenti delle principali associazioni di cuochi e dai precedenti vincitori della finale internazionale del "Taittinger". Il loro numero è compreso tra 12 e 16 (di cui 2 in cucina). Questa Giuria arbitra le prove del concorso internazionale.
- **Giurato Gastronomo:** per questa 43a edizione del Premio Culinario Internazionale "Le Taittinger", il Comitato organizzatore schiude le porte della Giuria Internazionale a un invitato d'onore: il Giurato gastronomo. Sarà al fianco degli Chef che lo hanno scelto in qualità di testimone privilegiato della consacrazione di un nuovo talento, così come il premio "Le Taittinger" è solito rivelare. Senza essere necessariamente uno Chef, questo Giurato rappresenta a modo suo l'amore per la gastronomia e il suo influsso ad ampio raggio. La sua esperienza e la passione per la cucina ne fanno una persona qualificata, in grado di apportare un prezioso contributo a questo concorso. Il Giurato gastronomo potrà osservare le prove in cucina e assegnerà la propria votazione ai piatti nell'ambito della giuria di degustazione. Il suo nome rimarrà segreto e sarà rivelato solo il giorno della Grande Finale Internazionale.

I. SELEZIONE SU RICETTA SCRITTA

La selezione è effettuata in modo anonimo dalla Giuria del "Taittinger", composta esclusivamente da Chef cuisinier. Questa prova permette di selezionare i candidati ammessi a presentarsi alle prove pratiche. **Ogni candidato deve proporre una ricetta personale per 8 persone sul seguente tema:**

- **Due faraone di fattoria del peso di circa 1,5 kg ciascuna.**
- **Tre contorni liberi e un sugo o una salsa serviti a parte.**

Tali preparazioni saranno presentate su un piatto rettangolare delle dimensioni di 60 x 45 cm circa.

Il dossier di iscrizione allegato deve essere **inviato e spedito tassativamente entro la mezzanotte del 24 settembre 2009** al seguente indirizzo:

Federazione Italiana Cuochi
Piazzale delle Crociate, 15
00162 ROMA
M. CANGI Gian Paolo,
Segretario Generale

Le ricette dattilografate, dettagliate ed esplicite e le fotografie di presentazione di buona qualità sono sottoposte al Comitato Organizzatore in maniera anonima.

I candidati la cui ricetta è stata approvata dalla Giuria sono ammessi alla finale nazionale e sono informati per posta della sede, della data e dell'ora in cui devono presentarsi, avvalendosi di mezzi propri(*).

II. PROVE PRATICHE

A. REGOLE GENERALI E SVOLGIMENTO DELLE PROVE PRATICHE PER LA FINALE NAZIONALE E IL CONCORSO INTERNAZIONALE

L'organizzazione fornisce gli ingredienti necessari (un paniere) per realizzare la ricetta a tema libro del Concorso Italiano.

Ogni candidato dovrà acquistare in proprio tutti gli ingredienti per la ricetta imposta:

- **2 faraone di fattoria del peso di circa 1,5 kg ciascuna.**
- **3 contorni liberi, e un sugo o una salsa serviti a parte.**

La Federazione riconosce atutti i partecipanti di un contributo di 100,00 euro.

I membri della Giuria di cucina controllano il materiale portato da ciascun candidato e si riservano la possibilità di rifiutare materiali nel caso in cui: non siano adatti alle ricette da realizzare; siano già disponibili - in quantità sufficiente - in cucina; vengano portati in quantità eccessive.

È autorizzato esclusivamente l'utilizzo di materiale di piccole dimensioni.

I membri della Giuria di cucina sono abilitati a squalificare qualunque candidato che violi il regolamento, previa consultazione del Presidente di Giuria.

I candidati ricevono a turno i prodotti indicati sul loro buono di economato. Iniziano a lavorare a intervalli di un quarto d'ora. Rispettando l'ordine di presentazione stabilito dalla Giuria, devono inviare i loro piatti all'ora che viene loro indicata all'inizio del lavoro.

La Giuria di cucina può esigere che venga eliminato dalla presentazione qualunque elemento decorativo o artificio non commestibile che possa essere considerato un segno di riconoscimento.

Il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di filmare lo svolgimento delle finali nazionali e del concorso internazionale e di utilizzare le immagini realizzate in tali occasioni, su qualunque supporto.

PENALI DI RITARDO

Per garantire le più rigorose pari opportunità tra tutti i candidati, qualun-

** Previo accordo del Comitato organizzatore, i candidati che lavorano abitualmente a più di 100 km di distanza dalla sede delle prove possono beneficiare di un'indennità di trasferta e sono alloggiati in loco.*

que ritardo superiore a 5 minuti nella presentazione di un piatto alla Giuria sarà sanzionato. Trascorso tale termine, la Giuria sottrarrà 10 punti dalla votazione assegnata al piatto in questione per ogni minuto di ritardo. Oltre 10 minuti di ritardo, il candidato sarà squalificato.
Il candidato deve:
1. Evitare di rovinare o di gettare una parte dei prodotti e restituire gli ingredienti inutilizzati all'economato.
2. Fare attenzione a non ostacolare il lavoro dei suoi vicini e a lasciare il piano di lavoro perfettamente pulito.

Tutti i candidati devono rimanere in cucina dall'inizio alla fine delle prove. Escono tutti insieme, non appena il lavoro dell'ultimo candidato è stato presentato alla Giuria in maniera anonima.
La classifica viene stilata sommando i punti assegnati a ciascun candidato da ogni membro della Giuria. Tuttavia, per evitare l'influenza che votazioni eccessive potrebbero avere sulla classifica, il voto più alto e quello più basso saranno eliminati prima di procedere alla somma dei punti assegnati a ogni candidato.

B. REGOLE PARTICOLARI

1. FINALE NAZIONALE: Milano (21 ottobre 2009)

Il candidato dispone di 5 ore per eseguire due ricette: una libera sul tema imposto dal Comitato Organizzatore (grazie alla quale è stato selezionato) e **l'altra imposta** dal Presidente della Giuria nazionale.

RICETTA LIBERA SUL TEMA IMPOSTO

- Il candidato realizza la ricetta da lui ideata per la prova scritta.
- La votazione è effettuata su **150 punti** e tiene conto della presentazione, della cottura, del condimento e del rispetto della ricetta.

RICETTA IMPOSTA DAL PRESIDENTE DELLA GIURIA NAZIONALE

- Il candidato deve eseguire una ricetta che gli è stata comunicata una settimana prima delle prove e che deve essere presentata su 8 piatti.
- Il giorno della finale nazionale, saranno forniti tutti gli ingredienti necessari per la preparazione di questa ricetta.
- La votazione è effettuata su 150 punti.

QUALITÀ DEL LAVORO IN CUCINA

È giudicata da due Giurie di cucina ed è valutata su **40 punti**. I punti ottenuti sono sommati a quelli della Giuria di degustazione per il calcolo della votazione complessiva di ogni candidato (cf. Regole generali e svolgimento delle prove pratiche).
Per ogni finale di selezione, i risultati sono resi noti la sera stessa. Il candidato che ottiene la migliore votazione complessiva viene invitato, insieme alla sua compagna, a partecipare al Concorso Internazionale che si svolgerà a Parigi.

2. CONCORSO INTERNAZIONALE: PARIGI (24 novembre 2009)

Due settimane prima delle prove, i vincitori di tutte le finali nazionali ricevono, insieme alla loro convocazione, il tema generale della prova del concorso internazionale: un piatto principale (esempio: pesce, crostaceo, carne, selvaggina, pollame…), accompagnato da tre contorni, il tutto presentato su un piatto.
La sera della vigilia del concorso internazionale, il tema preciso viene estratto a sorte alla presenza di un ufficiale giudiziario, insieme a un elenco di ingredienti tra i quali il candidato sceglie quelli di cui ha bisogno per eseguire la ricetta che deve creare.
Il francese è la lingua ufficiale del concorso internazionale. Il Comitato organizzatore provvederà a mettere traduzioni e interpreti a disposizione dei candidati stranieri.
Il giorno del concorso, ogni concorrente dispone di 5 ore per eseguire il suo piatto. La votazione avviene in base a criteri simili a quelli adottati per la ricetta libera delle finali nazionali.

I risultati saranno proclamati la sera stessa e i vincitori saranno festeggiati nel corso di un ricevimento offerto da Champagne Taittinger.

FINALE DI SELEZIONE

Ogni partecipante alla finale di selezione riceve un diploma, una coppa e una bottiglia Jéroboam di Champagne Taittinger.
Il vincitore della finale di selezione ammesso al concorso internazionale a Parigi riceve un diploma, una coppa, una bottiglia Mathusalem di Champagne Taittinger e un assegno di 2.400 euro.

CONCORSO INTERNAZIONALE A PARIGI

Ogni finalista del concorso internazionale riceve un trofeo e un diploma attestante la sua partecipazione alle prove internazionali.

I primi tre finalisti ricevono:
- **1° PREMIO:** un viaggio di una settimana per due persone negli Stati Uniti. Accolto da un rappresentante di Champagne Taittinger, il vincitore visiterà i più grandi alberghi e ristoranti della Costa Orientale, mentre il resto del soggiorno sarà dedicato al turismo; il Trofeo "El Gusto" ideato da Miguel Berrocal; la Coppa dei Vincitori sulla quale sono incisi i nomi dei Premiati. La coppa sarà consegnata in un secondo tempo in occasione di un ricevimento elaborato per la stampa dal vincitore, che dovrà includere il piatto che gli ha consentito di aggiudicarsi il premio; la medaglia "Prix Culinaire International Pierre Taittinger" con l'effigie di Pierre Taittinger, creata dallo scultore Paul Belmondo.
- **2° PREMIO:** un soggiorno turistico valido entro il 2010, a scelta del candidato, del valore totale di 4.800 euro; una coppa
- **3° PREMIO:** un soggiorno turistico valido entro il 2010, a scelta del candidato, del valore totale di 2.400 euro; una coppa.

SCHEDA DI ISCRIZIONE "TAITTINGER 2009"

Spedire tassativamente entro il 24/09/2009. Questa pagina deve essere dattilografata. Se ciò non è possibile, scrivere in maniera perfettamente leggibile.

COGNOME..... NOME .....

DATA DI NASCITA .....

TEL. PERSONALE ..... FAX PERSONALE..... CELL.....

E-MAIL.....

IMPIEGO ATTUALE.....

DATA DI INGRESSO NEL SETTORE .....

NOME DEL LOCALE IN CUI ESERCITA ATTUALMENTE.....

INDIRIZZO PROFESSIONALE.....

TEL. PROFESSIONALE..... FAX PROFESSIONALE.....

Salvo diversa indicazione da parte Sua, le comunicazioni saranno recapitate al Suo indirizzo personale.

In caso di convocazione alle finali

LUOGO DI PARTENZA .....

STAZIONE FERROVIARIA PIÙ VICINA.....

AEROPORTO PIÙ VICINO.....

Io sottoscritto certifico sul mio onore l'esattezza delle informazioni sopra riportate, accetto il regolamento del "Taittinger" e chiedo di partecipare alle prove 2009.

Lì ..... Firma .....

Comitato Organizzatore
del Premio Culinario Internazionale "Taittinger"
Federazione Italiana Cuochi
Gian Paolo CANGI
Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 ROMA

Riservato al Comitato Organizzatore

CURRICULUM VITAE

Spedire tassativamente entro il 24/09/2009. Questa pagina deve essere dattilografata. Se ciò non è possibile, scrivere in maniera perfettamente leggibile

COGNOME..... NOME .....

DATA DI NASCITA .....

INDIRIZZO PERSONALE.....

TEL. PERSONALE.....

LUOGO DI LAVORO ..... NOME DEL LOCALE .....

INDIRIZZO PROFESSIONALE.....

TEL. PROFESSIONALE.....

LINGUE STRANIERE .....

ALTRI IMPIEGHI OCCUPATI PRIMA DI QUELLO ATTUALE (date, ruoli in cucina, nome del locale)

.....

Si prega di allegare una fotografia in tenuta da cuoco.

Comitato Organizzatore
del Premio Culinario Internazionale "Taittinger"
Federazione Italiana Cuochi
Gian Paolo CANGI
Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 ROMA

Riservato al Comitato Organizzatore

INVIARE DIRETTAMENTE A: Comitato Organizzatore del Premio Culinario Internazionale "Taittinger":
Federazione Italiana Cuochi, Gian Paolo CANGI - Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 ROMA

SCHEDA DELLA RICETTA

Spedire tassativamente entro il 24/09/2009. Questa pagina deve essere dattilografata.
LA RICETTA DEVE OCCUPARE QUESTA PAGINA. ALLEGARE OBBLIGATORIAMENTE UNA FOTOGRAFIA DI BUONA QUALITÀ DEL PIATTO E IL RELATIVO BUONO DI ECONOMATO.

INVIARE DIRETTAMENTE A: Comitato Organizzatore del Premio Culinario Internazionale "Taittinger":
Federazione Italiana Cuochi, Gian Paolo CANGI - Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 ROMA

Futuri cuochi e pasticcieri: il lavoro vi aspetta

CastAlimenti (via Serenissima 5, Brescia) propone con grande successo da molti anni corsi preparatori per cuochi e per pasticceri. Ognuno di questi corsi consente di acquisire le nozioni fondamentali per avviarsi con sicurezza alla professione di cuoco o di pasticcere.
Abbiamo svolto un'indagine fra i corsisti che hanno frequentato i corsi preparatori nel 2007 e nel 2008 per un totale di 111 allievi, per i due terzi di pasticceria, i restanti di cucina.
In termini di composizione per sesso, il 2007 ha visto il prevalere dei maschi rispetto alle femmine, mentre nel 2008 la composizione si è invertita. L'età media è di 28 anni per la pasticceria, di 32 anni per la cucina.
Il grado di soddisfazione che ci è stato riportato rimane molto elevato anche in ambito lavorativo, laddove cessa il clima idilliaco d'aula per conciliare con le esigenze ben più incombenti della produttività.
Ma sono i dati numerici che più ci danno conforto: **il gruppo è stato suddiviso fra coloro che già avevano un'occupazione e coloro che invece ne erano alla ricerca (come prima occupazione o cambio rispetto all'impiego attuale) e di questi ben il 65% ha dichiarato di aver raggiunto l'obiettivo** attraverso:

1) l'assunzione come apprendista o lavorante in negozi di pasticceria o ristoranti sia in Italia sia all'estero (44%);
2) l'avvio di un'attività propria (32%) con aperture anche verso l'estero per alcuni (Spagna, Belgio, Svizzera e Stati Uniti) e verso strutture di altissimo livello per altri, come essere entrati in organico in qualità di pasticcere presso un hotel cinque stelle lusso di Capri.

Il 12% non ha trovato o cercato sbocchi nel settore di studio rinviando in alcuni casi a un futuro prossimo, mentre l'8% ha scelto l'opportunità di stage gratuiti e a termine presso strutture di prestigio (come dal pasticcere spagnolo Paco Torreblanca), normalmente attraverso contatti e relazioni maturate all'interno di CastAlimenti. Alcuni corsisti non sono stati raggiungibili.
Coloro che invece avevano già un'occupazione o un'attività propria avviata (per lo più di famiglia) hanno riconosciuto il valore aggiunto dato dalla frequenze delle settimane in CastAlimenti. In particolare, per la pasticceria, il commento ricorrente si è riferito:

1) alla possibilità di chiarire e migliorare alcuni punti chiave nella realizzazione di produzioni quali gli impasti base;
2) alla raccolta di indicazioni utili alla razionalizzazione gestionale e organizzativa dell'esercizio;
3) alla raccolta di nuovi spunti inerenti soprattutto attività complementari quali la cioccolateria.

Per quanto riguarda invece la ristorazione, per attività già avviate, i maggiori riscontri si sono avuti in merito a:

1) approfondimenti sul tema del pane e dei dessert da ristorazione;
2) l'incontro e il confronto con una pluralità di chef professionisti, ciascuno portatore di una propria esperienza maturata sul campo e ricchissima di spunti "esportabili".

A partire da quest'anno coloro che vogliono intraprendere la professione di cuoco o di pasticcere, oltre alla possibilità di iscriversi ai corsi preparatori e con ciò concludere una fase della loro formazione professionale, possono scegliere di proseguire intraprendendo un percorso di crescita professionale a livello accademico di durata triennale.
Tutte le informazioni sono disponibili sul sito www.castalimenti.it

Le prossime edizioni dei percorsi preparatori

CUCINA	**Inizio: 7 settembre 2009**
PASTICCERIA	**Inizio: 31 agosto 2009**

Entrambi i percorsi si compongono di 8 settimane di pratica di laboratorio per un totale di 40 giornate di formazione. Le settimane non sono consecutive ma intervallate da periodi da dedicare allo studio e alla pratica a casa. I corsi prevedono un massimo di 14 partecipanti. Costituiscono sempre parte dell'offerta formativa di CastAlimenti anche i percorsi preparatori nelle discipline di: Gelateria, Panificazione, Cioccolateria, Pizzeria, Bar e caffetteria, Decorazione.

diploma di merito

La Dirigenza della Federazione Italiana Cuochi e la Redazione invieranno il DIPLOMA DI MERITO a tutti i Colleghi che avranno pubblicato sulla rivista IL CUOCO una proposta d'autore

OROGEL®
BONTA' NATURALE

Divisione Food Service

presenta

Condirè

Il Condirè è un prodotto naturale, senza sale, senza olio, senza conservanti e coloranti, a base vegetale (carote, piselli, fagiolini, peperoni grigliati, sedano, mais, funghi champignon, cipolla, olive verdi, olive nere, capperi, basilico, erba cipollina).
È sufficiente scongelarlo ed aggiungerlo a pasta o riso per ottenere un piatto fantastico da arricchire a piacere dello chef (per esempio con dadi di mozzarella o pezzetti di tonno o wurstel) per lasciare grande spazio alla fantasia dei cuochi.
È un prodotto di grande utilità che evita l'uso dello scatolame che spesso ha sapore acidulo o di olio.
Con l'aggiunta di pomodoro può essere usato anche per confezionare salse vegetariane per primi piatti, per farcire bruschette, crostini e pizze, oppure per arricchire straccetti di carne o scaloppe di salmone o per colorare simpaticamente un'insalata di pesce.

INSALATA FREDDA DI SPAGHETTI E TONNO CON Condirè Orogel

Ingredienti per 4 persone

- Condirè Orogel 250 g
- Tonno all'olio d'oliva 250 g
- Spaghetti 240 g
- Peperoncino q.b.
- Pinoli
- Sale q.b.
- Basilico tritato Orogel

Procedimento

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata bollente.
Nel frattempo scongelare il Condirè Orogel e aggiungere il tonno ben scolato e il peperoncino.
Colare la pasta, raffreddarla in olio, condire bene il tutto e servire con basilico tritato Orogel e pinoli tostati.
Un filo di olio di oliva a crudo completerà il piatto.

OROGEL FOOD SERVICE: LE NOVITÀ 2009

Gusto e leggerezza per un menù sempre più benessere

Orogel presenta quattro nuove ricette all'insegna del benessere dedicate al mondo della ristorazione "fuori casa".

Le moderne tendenze alimentari stanno sempre più educando il consumatore a porre maggior attenzione alla propria alimentazione. L' accentuata richiesta di salutismo e apporto nutrizionale ha ormai superato il concetto di "new appeal" per il consumatore e non si rivolge più – e solamente – alla nicchia dei consumatori attenti alla propria "forma fisica". Oggi il concetto "benessere" è diventato un "must" del prodotto alimentare che si pone in vendita. In questa ottica Orogel ha deciso di puntare sull'eccellenza produttiva, qualitativa, ricerca e sviluppo, innovazione e prodotti ad altissimo contenuto di servizio con certificazione di prodotto che garantiscono il nostro referente commerciale e rappresentano un passo in avanti significativo nel percorso della sicurezza alimentare.
Orogel presenta quattro interessanti ed esclusive novità di prodotto, naturalmente ricche di sostanze utili per il nostro organismo che rispondono alle richieste di una clientela sempre più attenta ed evoluta e permettono di realizzare menù che al gusto abbinano il concetto di benessere.
Nel mondo degli alimenti surgelati Orogel è stata infatti la prima azienda presentare nel 1998 le prime proposte di prodotti che, oltre a vantare la certificazione di prodotto, presentavano vanti salutistici ottenuti grazie ai procedimenti produttivi, alla attenta selezione delle materie prime, a processi produttivi brevettati e alla verifica certificata dei valori nutrizionali. Due anni dopo, è nata la **Linea Prodotti Benessere**, una linea esclusiva di prodotti naturalmente – e quindi non addizionalmente – ricchi di sostanze utili per l'organismo.

INSALATA LEGGEREZZA AI 5 CEREALI

Questo gustoso piatto offre la miglior selezione di 5 cereali unitamente a verdure gustose e leggere ed è perfetto come piatto unico ma può essere utilizzato anche come ricco contorno per pietanze a base di crostacei. È un' ottima base per insalate e antipasti e con l'aggiunta di una julienne di prosciutto e formaggio si ottiene una deliziosa pietanza. I 5 cereali (orzo, farro, avena, grano e riso) mixati con le carote, i fagiolini, i broccoli, i peperoni e le altre gustose verdure rendono questa novità un PRODOTTO BENESSERE perché naturalmente ricco di fibre, vitamine antiossidanti e di spiccate proprietà salutistiche.

MISTO AI 5 CEREALI

È un piatto ricco di praticità, che grazie ai 5 cereali dà personalità e fantasia alle vostre preparazioni. È ideale per zuppe di cereali e crostoni ma anche per rendere più gustosa un'insalata leggera.
Il MISTO AI 5 CERALI OROGEL, offerto nella confezione da 1000 grammi, è composto da ORZO, FARRO, AVENA, GRANO e RISO ed è facilissimo da preparare in pochissimi minuti. Il MISTO AI 5 CEREALI è un PRODOTTO BENESSERE perché naturalmente ricco di fibre, magnesio, provitamina A ed ha spiccate proprietà salutistiche perché aiuta a depurare l'organismo.

ORZO PERLATO

È un ottimo sostitutivo del riso, con cui preparare primi gustosi e salutari come orzotto ai funghi o alle verdure. È molto indicato per zuppe e minestre a base vegetale oppure come completamento per insalate leggere. L'orzo perlato è un prodotto precotto ed è facilissimo da preparare in pochi minuti. È un PRODOTTO BENESSERE perché naturalmente ricco di fibre e sostanze salutistiche; è nutriente, tonico, alcaloide e antinfiammatorio.

FARRO PERLATO

È un ottimo prodotto pronto e con una base di soffritto di verdure si ottiene una fantastica zuppa in pochi minuti. Utile e innovativa base per insalate estive è duttile e versatile ed è facile da abbinare a qualsiasi ingrediente di carne, pesce e verdura. È un prodotto precotto ed è pronto in pochissimi minuti. È un PRODOTTO BENESSERE perché naturalmente ricco di magnesio, provitamina A e fibre ed ha spiccate proprietà salutistiche perché aiuta a depurare l'organismo.

SURGITAL
L'italiana preferita dallo chef.

Federazione Italiana Cuochi

Un tocco femminile nella nuova edizione del

Ricettario Laboratorio Tortellini

La prima edizione del **Ricettario Laboratorio Tortellini** è stata pubblicato in 11.000 copie e ha avuto un successo al di sopra delle nostre aspettative. Segno che il contributo di alta professionalità da parte della *Federazione Italiana Cuochi* è stato molto apprezzato. Col tempo, altre novità si sono aggiunte nella gamma e, visto il successo della prima edizione, abbiamo pensato ad un bis che coinvolgesse interpreti di gran classe: le Lady Chef. Si tratta di un omaggio che abbiamo voluto tributare alla nuova associazione, tutta al femminile, nata nel 2008 all'interno della Federazione Italiana Cuochi, con il giusto intento di dare risalto alle massicce dosi di professionalità, creatività e intraprendenza che ogni donna deve dimostrare di avere per distinguersi nelle cucine top e nei concorsi.

Chef Mariano Tedaldi, Ass. Cuochi di Forlì e Cesena
Ingredienti per 4 persone

400 g di Gramigna paglia e fieno
70 g di prosciutto crudo
40 g di zucchine, 40 g di carote
40 g di melanzane, 40 g di porro
4 g di pistilli di zafferano
10 g di aneto, 30 g di burro
40 g di olio extravergine di oliva
sale, pepe

GRAMIGNA PAGLIA E FIENO AL PROSCIUTTO DI DOZZA CON MIREPOIX D'ESTATE E PISTILLI DI ZAFFERANO AL PROFUMO DI ANETO

Preparate un mirepoix di verdure con le zucchine, il porro, le melanzane e le carote. Tagliate poi il prosciutto a listarelle. In una padella mettete il burro e l'olio, aggiungete le verdure e fate rosolare a fuoco vivace.
Unite il prosciutto e poco dopo i pistilli di zafferano. Aggiustate quindi di sale e pepe. Cuocete la Gramigna paglia e fieno in abbondante acqua bollente salata, colatela al dente e conditela con la salsa. Unite le foglioline di aneto e lasciate insaporire. Disponete nei piatti ben caldi e servite.

GNOCCHETTI ALL'ORTICA CON SALSA SAPORITA DI ORTO E DI MARE

Chef Surgital
Ingredienti per 4 persone

540 g di Gnocchetti all'ortica
200 g di scampetti medi
250 g di code di gamberi
2 cuori di carciofi
50 g di cipolla
2 coste di sedano
1 finocchio piccolo
1 spicchio d'aglio
20 g di prezzemolo tritato
olio extravergine di oliva
vino bianco
brodo vegetale
sale, pepe rosa
pistilli di zafferano

Pulite il pesce e tagliate gli scampi in grossi pezzi. A parte in un tegame capiente con l'olio rosolate l'aglio e la cipolla, che avrete tritato finemente. A rosolatura avvenuta unite una julienne fine di finocchi, carciofi e sedano; continuate a cuocere a fuoco moderato, regolate di sale e, a 3/4 della cottura, aggiungete il pesce.
Bagnate con il vino bianco, fate evaporare e aggiungete un po' di brodo vegetale per creare la giusta liquidità.
Cuocete con attenzione gli Gnocchetti all'ortica in abbondante acqua bollente salata, colateli e conditeli con la salsa ottenuta avendo cura di non scuoterli molto.Unite il prezzemolo tritato e un filo di olio extravergine di oliva a crudo. Servite con sopra alcuni grani di pepe rosa e i pistilli di zafferano a bordo del piatto.

Laboratorio Tortellini
Primi per la Ristorazione

In aiuto ai terremotati aquilani

di Cristina Mosca

C'è una notte che nessun abruzzese dimenticherà mai: è quella che ha strappato al sonno un'intera regione, addormentando per sempre oltre 300 persone. È la notte tra il 5 e il 6 aprile 2009, quando alle 3 e 32 il centro storico de l'Aquila è crollato sotto una scossa di 5,8 punti sulla scala Richter e le zone limitrofe sono state letteralmente devastate. Una tragedia dal punto di vista umano, economico, storico e culturale, che ad oggi conta 1.500 feriti e 65.704 sfollati, di cui circa 20mila non hanno più una casa.

In questo scenario i rappresentanti abruzzesi della Federazione Italiana Cuochi hanno voluto impiegare risorse umane, materiali e di tempo per non far mancare da mangiare a chi non si è voluto allontanare dalla sua terra e ancora oggi vive in 160 tendopoli, esposto ai disagi e al maltempo.

A Coppito, frazione dell'Aquila, la Cgil ha organizzato un campo di accoglienza per la popolazione. È il nucleo di protezione civile di Villa S. Maria (Ch) a occuparsi della gestione di questa tendopoli sotto l'aspetto logistico della distribuzione dei pasti: perciò non poteva mancare la collaborazione dell'Associazione Cuochi Valle del Sangro, che a Villa Santa Maria ha sede.

Il suo presidente Domenico Di Nucci, che insieme all'Associazione Cuochi di Pescara dirige la brigata di cucina, dichiara: «Ogni giorno lavoriamo 12 ore ma la stanchezza ci passa quando vediamo il sorriso di soddisfazione delle persone che mangiano i piatti che prepariamo. Durante i primi giorni del sisma due ospiti del nostro campo hanno compiuto gli anni e abbiamo fatto arrivare da Pescara sei torte per festeggiarli: è stata un'emozione immensa che ci ha commossi dalla gioia».

Alla preparazione dei circa 800 pasti al giorno tra colazione, pranzo e cena collaborano anche l'Associazione Cuochi di Teramo e il presidente dell'Associazione Cuochi Alta Etruria Gianfranco Giannetti. «Sono orgoglioso dei miei concittadini e onorato di avere ogni giorno 10 volontari sempre presenti e uniti per dare un aiuto concreto e assicurare pasti alla popolazione di Coppito», è il commento soddisfatto di Francesco Falconio, sindaco di Villa S. Maria.

Una dimostrazione di solidarietà e di empatia alla quale la Federazione Italiana Cuochi non poteva venir meno: «Cerchiamo di contribuire ad alleviare la sofferenza del popolo aquilano martoriato dal terremoto - spiega Lorenzo Pace, presidente dell'Associazione Cuochi di Pescara - attraverso il soddisfacimento del

Entusiasmo e umiltà: i segreti di un successo

di Calogero Vetro

Alla competizione valida per il Campionato Italiano di Cucina 2009, svoltosi a Massa Carrara in marzo, l'Associazione Cuochi di Agrigento si è presentata con 14 concorrenti e… tante speranze. Tra questi erano non solo professionisti affermati, ma anche dei giovanissimi e, per la prima volta, una lady chef.
La squadra agrigentina ormai non tralascia nessun appuntamento, nazionale o internazionale, e si presenta sempre con tanti concorrenti. Questa cosa è stata talmente apprezzata dagli organizzatori da pensare a qualcosa di assolutamente imprevisto. Infatti, all'Associazione Cuochi di Agrigento sono stati consegnati un Diploma di merito e una Medaglia d'Oro "per la numerosa partecipazione e per l'alto livello delle opere presentate". Questo "fuori concorso" ci riempie d'orgoglio e ci ripaga di tanti sforzi e di tanti sacrifici. La nostra squadra ha ricevuto altresì una Menzione Speciale "per i valori di umiltà, amicizia e stima dimostrati durante la competizione".

Non c'è che da congratularsi con il presidente, il gruppo dirigente e i soci tutti, per un evento che restituisce dignità a una Provincia, citata spesso nelle cronache per fenomeni negativi e perché in fondo alle graduatorie tra le città d'Italia.
E veniamo ai titoli. Sono stati assegnati Diplomi a: **Salvatore Avenia**, **Riccardo La Russa**, **Onofrio Montana**. Diploma e menzione a: **Antonella Chiona**, **Angelo Gallo**, **Salvatore Termine** e **Salvatore Cortese**. Tre medaglie di Bronzo sono andate rispettivamente a: **Bruno Di Maria** nella specialità Artistico di pasticceria; **Vincenzo Di Palma** (proveniente dalla lontana Lampedusa) per la specialità Arte Culinaria Cucina Calda (Bronzo e menzione); **Pasquale Spataro** per Arte culinaria Cucina calda: anche per lui il Bronzo.
Delle tre medaglie d'Argento, due sono state assegnate allo chef **Tonino Butera** per le sue sculture di sale (il salgemma di Racalmuto, paese natale di Sciascia); una scultura stilizzata rappresentava la mamma col bambino. L'altro Argento con menzione è andato allo chef **Salvatore Costa** per la specialità Arte Culinaria Cucina Calda.

Infine, due Medaglie d'Oro: una allo chef **Giuseppe Patania** per i suoi intagli di formaggi (Cucina artistica); lo chef ha presentato una composizione floreale realizzata con formaggi diversi. L'altra al presidente dell'Associazione agrigentina, **Salvatore Gambuzza** per i suoi intagli di vegetali. Lo chef Gambuzza è stato dichiarato Campione Italiano di Cucina Artistica D1. E anche questa è una gran bella soddisfazione, perché è il riconoscimento delle qualità artistiche e professionali del nostro giovane presidente, che noi apprezziamo perché sa trasmettere a tutti quello che si può definire un "entusiasmo costruttivo".
Tutto questo con umiltà, certamente, ma anche con la consapevolezza di operare per sé e per l'Associazione e anche per una terra che merita rispetto.

Comunica con tutti i cuochi italiani nel mondo.
Partecipa alle discussioni o proponi argomenti nuovi usando il Forum sul sito www.fic.it

Bari

I cuochi promuovono il territorio

di Francesco Lopopolo

Presso la Fiera del Levante di Bari si è svolto Expolevante (dal 16 al 19 aprile), salone dedicato allo sport, al tempo libero e al turismo, senza naturalmente escludere l'enogastronomia. Tradizionalmente, nell'ambito enogastronomico, è quasi scontata la presenza dell'Associazione Cuochi Baresi che da anni, nello stand della Maratona a Tavola, dice il presidente Acb Giacomo Giancaspro, contribuisce a promuovere, come da mandato istituzionale, l'enogastronomia non solo, ma soprattutto pugliese. L'organizzazione si è avvalsa dell'apporto tecnico del Consiglio direttivo dell'Acb che nei quattro giorni ha saputo organizzare performance di soci che hanno interessato un gran numero di visitatori. Si tratta veramente di grandi numeri se si considera che l'ultima edizione di Expolevante ha avuto più di 100mila visitatori provenienti da tutta Italia, con alcune presenze anche da Paesi del sud-est europeo e ha occupato una superficie di circa 35mila mq, ospitando quasi 400 espositori, di cui un centinaio da 23 Paesi esteri.
D'altra parte la presenza dell'Associazione Cuochi Baresi ha saputo anche questa volta mantenere quella vivacità e concretezza che l'ha sempre contraddistinta e tutto questo ha avuto sicuramente effetti positivi, in questi tempi di economia asfittica, sulla voglia della gente di trascorrere il tempo libero tra momenti di spettacolo e attrazioni artistiche e gastronomiche.
Il presidente Giancaspro ha sottolineato che le sinergie poste in essere con la manifestazione enogastronomica itinerante "Maratona a tavola", che consente a innumerevoli operatori del settore di mettersi in gioco, ha promosso attività e territorio oltre che l'enogastronomia meridionale e pugliese nel mondo.

Basilicata

In cucina con i prodotti tipici

Conclusa la terza edizione del concorso gastronomico interregionale. Hanno vinto due allievi di Sant'Arsenio e di Potenza

di Iranna De Meo

Un momento di competizione e anche di formazione con il "Cannavaro dei fornelli", Gianluca Tomasi, capo team della Nazionale italiana cuochi (Nic).
A vincere la terza edizione del concorso gastronomico "I prodotti tipici lucani in cucina", quest'anno a carattere interregionale, è stata **Giovanna Villani dell'Istituto alberghiero di Sant'Arsenio**.
Il concorso è stato organizzato dall'Unione Regionale Cuochi Lucani (Urcl) in collaborazione con l'Ipssar di Maratea, dove si è tenuta la competizione. La giuria, altamente qualificata e tecnica, è stata presieduta da Gianluca Tomasi, dagli chef Nicola Vizzari (componente della Nic) ed Edoardo Mallozzi (capo team del Molise).

Il concorso, rivolto agli alunni delle quinte classi degli alberghieri, quest'anno ha visto la partecipazione di Puglia, Campania e Calabria. Con un punteggio di 74,33 Giovanna Villani si è aggiudicata la medaglia d'oro.
E pensare che ha partecipato all'ultimo

momento. «Non mi aspettavo la vittoria - ha detto emozionata dopo aver ritirato la medaglia - ero venuta giusto per partecipare. È stato importante essere giudicata da uno chef come Tomasi e il suo giudizio è stato importante. Inoltre, partecipare è uno stimolo perché ti confronti con altre esperienze». Doppia soddisfazione per lei: al primo concorso ha già collezionato un titolo. «È una ragazza grintosa e tenace - ha commentato Tomasi - che mostra autorevolezza in cucina. Ha presentato il piatto spiegando le fasi di preparazione». Ha realizzato una *Pera di coniglio farcita con pecorino e olive, una Charlotte di cacioricotta al miele e salsa agrodolce ai fichi*. «Un piatto professionale - ha continuato Tomasi – che ha richiesto l'uso di molte tecniche e le tre ore a disposizione per prepararlo. Ha organizzato bene il lavoro, nonostante l'attimo di stop iniziale».

Con un distacco di pochi punti (72,66), anche **Giuseppe Mecca dell'Ipssar di Potenza** ha conquistato la medaglia d'oro. Soddisfatto per il premio, ha apprezzato i consigli della giuria, i suggerimenti. Come primo dei lucani, potrà partecipare al "Premio internazionale della cucina mediterranea" (il 27 giugno a Salerno) dove sarà nominato il giovane "Ambasciatore della Cucina Mediterranea. L'idea del piatto è stata giudicata buona, come pure i sapori e la capacità tecnica e organizzativa mostrata durante l'esecuzione. Mecca ha proposto *Costolette di agnello bardato alla salvia con cicoria campestre, crema di pecorino di Filiano e croccantino di peperoni secchi di Senise*. Per i partecipanti, il regolamento del concorso prevedeva l'uso di almeno di uno dei prodotti tipici del paniere indicati dall'organizzazione.

«È un'occasione per una nuova stagione di collaborazione fra istituzioni e istituti alberghieri - ha detto l'assessore regionale all'Agricoltura Roberto Falotico, durante la cerimonia di premiazione - l'incontro tra chi produce e chi sa trasformare con professionalità e creatività è importante per rendere attraente la nostra economia. Il turismo passa attraverso la capacità di fare rete». Nell'occasione, l'assessore ha preannunciato le novità che porterà al Cibus, il salone del cibo italiano a Parma in programma dal 5 all'8 maggio. Un alunno per ognuno dei cinque istituti alberghieri della regione che ogni tre ore cucineranno per fare degustare la nostra cultura culinaria. «Abbiamo gli ingredienti adatti - ha aggiunto Giancarlo D'Angelo, assessore al Turismo della Provincia di Potenza – che sono professionalità e prodotti per competere. Bisogna solo acquisire questa coscienza».

Soddisfazione è stata espressa dal preside Josè Cernicchiaro. «Sono due gli effetti positivi che una manifestazione come questa apporta. Per gli alunni è uno stimolo per potersi esprimere nel modo migliore e serve per allenare i ragazzi al confronto con società reale. Poi serve a un istituto per vendere la sua immagine. È un'occasione per avvicinare la scuola al mondo esterno e farla conoscere dal di dentro». Si è soffermato a parlare anche di come sia cambiata la professione del cuoco, «da esecutore e applicatore di regole a inventore. Il cuoco è colui che con un tocco di personalizzazione attrae il gusto del consumatore.

Oggi il cuoco è studioso della combinazione di alimenti, un creativo della pietanza. Inoltre, ha riproposto la cucina delle nostre nonne in chiave moderna con tocchi di classe. Un modo che ha permesso alla cucina povera di essere nobilitata e di sopravvivere alla barbarie dei fast food».

Non sono mancate parole di stima per il vulcanico presidente dell'Urcl Rocco Pozzulo, che intorno a sé riesce a creare aggregazione e fare rete, mettendo in comunicazione soggetti diversi che operano nel settore dell'agroalimentare.

Cuochi e allevatori in difesa della tipicità

DI MICHELANGELO FERRARA

L'Unione Cuochi Lucani si conferma punta di diamante per la regione Basilicata in materia di valorizzazione dei prodotti tipici e del territorio lucano. L'ultimo risultato, in ordine cronologico, è la sottoscrizione di un Protocollo d'intesa tra le associazioni allevatori di Potenza e Matera, l'Unione Cuochi Lucani e il Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata per garantire la genuinità dei prodotti agroalimentari.

«È un contesto davvero importante, che definirei "storico"» afferma Rocco Cristiano Pozzulo, presidente dell'Urcl, «in quanto è la prima volta che un'istituzione riconosce ufficialmente la nostra Associazione come partner tecnico, dotato delle competenze ed esperienze necessarie per valorizzare il settore agroalimentare e in specifico quello della zootecnia. C'è finalmente - conclude Pozzulo - un'istituzione pubblica che ci riconosce come punto di riferimento per i piatti tipici; e tenendo presente che l'aggiornamento professionale è il sale della nostra attività, questo risultato ci gratifica ulteriormente».

Una valorizzazione dei prodotti lucani, avviato con il marchio-ombrello di "Orizzonti lucani" nel settembre scorso, dove il ruolo dei cuochi lucani è stato di vero protagonista. Un'unità di intenti che vede **per la prima volta insieme gli allevatori e i cuochi nel tentativo di migliorare l'offerta gastronomica attraverso la tracciabilità dei prodotti**, che ne garantisce la qualità e l'eccellenza e che valorizza anche le giovani professionalità attraverso l'offerta formativa utile ai giovani cuochi per rispondere a una clientela sempre più esigente in materia.

www.lainox.it

Studioverde

Nuovo Lainox Heart

"Cucinare con il cuore"

Cucina creativa o ripetitiva?
Cottura manuale o automatica?

Non è necessario scegliere perché Heart sa supportare la passione quotidiana del cucinare per chi di questa passione ha fatto il suo mestiere e, al tempo stesso, garantire cotture automatiche impeccabili e risultati affidabili grazie al sistema ICS.

L'esperienza di Lainox e la sua capacità di innovare utilizzando le soluzioni tecniche più avanzate si traducono in un forno dalle prestazioni sofisticate ma semplice per tutti gli utenti e capace di rispondere perfettamente alle esigenze di utilizzo e cottura più diverse.

LAINOX®
L'eccellenza in cucina

Raccomandato dalla Nazionale Italiana Cuochi

LAINOX ALI S.p.A.
Tel. (+39) 0438 9110
Fax (+39) 0438 912300
e-mail: lainox@lainox.it

Orizzonti lucani: la festa del gusto

di Iranna De Meo

Matera, set scenografico di "Orizzonti Lucani". L'evento prende il nome dal marchio unico delle cinque filiere dell'agroalimentare simboleggiato da una girandola. Per tre giorni la città dei Sassi è stata protagonista della festa del gusto meridiano. Organizzata dal dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata e dall'Alsia, la manifestazione ha avuto come protagonista l'agricoltura, quella di qualità e di eccellenza. Un vero villaggio del gusto dove la gente ha potuto degustare i sapori lucani. Gli chef dell'Unione regionale cuochi lucani in collaborazione con gli allievi dell'Istituto alberghiero "Antonio Turi" di Matera hanno preparato in una location suggestiva, negli ipogei di piazza san Francesco, piatti con prodotti tipici. Ogni giorno un menu diverso: dagli *Strascinati con ragù di podolica e Pecorino di Filiano*, ai *cavatelli con fagioli Ciuoti di Sarconi* e per finire *Orecchiette con salsiccia fresca e peperoni cruschi*. Ogni sera anche un piatto freddo a base di Caciocavallo, Pecorino di Filiano, soppressata, salsiccia e capicollo. Nel pomeriggio, aperitivi letterari con scrittori e editori da ogni parte del mondo. Gli chef hanno fatto degustare alle scrittrici del Women's Fiction Festival, la rassegna di letteratura femminile di scena a Matera negli stessi giorni, apertivi letterari e una colazione a base di latte, marmellata e prodotti da forno. Sabato sera una cena di gala con note letterarie nella splendida cornice di palazzo Gattini, l'hotel situato nell'area medievale della città, un tempo lussuosa residenza dei conti Gattini. Domenica mattina un viaggio nel tempo, tra paesaggi e sapori di una volta. Un viaggio su un treno d'epoca per vivere un pezzo di storia tra emozioni forti e paesaggi da immortalare. A bordo del Murgia express, il treno delle Fal allestito appositamente per Orizzonti Lucani costituito da cinque carrozze storiche restaurate e personalizzate per l'evento materano. Partenza dalla stazione di Bari centrale. Destinazione Matera. Duecento passeggeri su un treno che ha quasi un secolo di vita (è del 1912). Due ore di viaggio con una piacevole sorpresa. L'unione regionale cuochi lucani (Urcl) in collaborazione con i ragazzi delle classi III e IV dell'alberghiero Antonio Turi di Matera hanno servito un aperitivo. Gli ospiti hanno potuto degustare: *peperoni cruschi di Senise pastellati con grano, ricottine al bicchiere con marmellata di peperoni di Senise, crostino lucano con pasta di salsiccia scamorza podalica e porcini del Pollino, rollatine di frittata con asparagi di campo, pezzente delle collina materana e formaggio fresco, panino baby con sopressata e caciocavallo podalico, polpette di maiale lucano fritte e mangiate. Servito anche dello Spumante brut rosato*.
Rientro a Bari alle 18 dopo aver visitato la città e degustato il pranzo cucinato dagli chef dell'Urcl. Soddisfatto il presidente Rocco Pozzulo: "Stiamo lavorando bene. Il nostro obiettivo è promuovere tramite la nostra professionalità i prodotti lucani, esaltando le caratteristiche in un buon piatto".

In Sardegna sbarcano le oche

Dal 13 al 19 aprile per il progetto dei maestri di cucina della Federazione Italiana Cuochi "Un Maestro, una Scuola", l'Associazione Cuochi Provincia di Cagliari ha avuto ospite il Maestro di Cucina Germano Pontoni, presidente regionale dei cuochi FVG insieme alla sua signora la coordinatrice delle Lady Chef del Friuli Venezia Giulia Bertilla Prevedel.
Una settimana intensa di incontri con i presidi e le terze classi di cucina degli istituti alberghieri di Pula, Villamar e Monserrato. Una giornata per ogni istituto, alle nove del mattino il Maestro Pontoni coadiuvato dalla lady Chef Bertilla, dal nostro Maestro di cucina nonché presidente provinciale di Cagliari Antonello Pintus e dal veterano vice presidente Mario Pili cominciavano a elaborare le ricette dei piatti sull'oca friulana. Sotto gli sguardi attenti degli allievi, il Maestro preparava e spiegava: *Foie gras con uva regina e pan brioche*, *Petto d'oca saltato con pere Kaiser*, *Spinacine in foglia con petto d'oca affumicato e aceto balsamico*.
Vedendo gli sguardi curiosi e attenti dei ragazzi, ha preparato anche la *Trota salmonata marinata e la Treccia di Filetto di trota in crosta*.

Petto d'oca saltato con pere Kaiser.

Filetto di trota in crosta.

Alla fine delle lezioni ha risposto alle tante domande sulle ricette e sul mondo della cucina
e, a seguire la presentazione dei piatti con la foto di gruppo.

Scuola alberghiera di Pula.

Scuola alberghiera di Monserrato.

Il Maestro Pontoni non ha voluto solo fare le lezioni con gli istituti alberghieri, ha voluto anche presentare le sue preparazioni
a un folto gruppo di chef e lady chef presso l'Hotel Garden
di Nuraminis dove era ospite durante la settimana.
L'instancabile Maestro ha voluto incontrare il sindaco di Arborea dove

Trota salmonata marinata.

Spinacine in foglia con petto d'oca affumicato.

Scuola alberghiera di Villamar.

Hotel Garden Nuraminis.

vivono numerosi friulani e con il sindaco progettare e programmare una manifestazione, proprio ad Arborea, a settembre dove naturalmente il tema sarà l'oca, un incontro tra i paesi del Friuli e Arborea.
Non è finita qui il giorno 19 ha voluto partecipare a "Foreste aperte" manifestazione che

Foreste Aperte.

promuove i posti incantevoli delle foreste in Sardegna. L'Associazione cuochi è coinvolta nel preparare degustazioni di prodotti locali. Lo chef Germano insieme alla sua consorte Bertilla si è prodigato nel preparare le pietanze da dare in degustazione. Alle ore 14 foto di gruppo con tutti i partecipanti, un brindisi, un saluto caloroso, abbracci e una promessa di rivederci presto e via di corsa per le stradine di montagna verso l'aeroporto per prendere l'aereo che porterà a Roma.

Il baccalà in tutte le sue forme

di Gaetano Riccio

Ciro Simeoli con la coppa, vincitore della gara nella categoria professionisti.

Da un perfetto accordo tra l'Associazione Provinciale Cuochi Napoli (Apcn) e Angelo Po, azienda leader nella produzione e distribuzione di grande attrezzatura per la cucina, è nata l'idea di realizzare una gara d'alta gastronomia che avesse come tema "Il baccalà in tutte le sue forme", nell'ambito del primo premio "Il Cuoco Mediterraneo". Sede della kermesse è stata l'efficientissima scuola di cucina partenopea della Città del Gusto del Gambero Rosso a Città della Scienza di Napoli. Una dura selezione ha permesso a **sette professionisti** - Antonio Arfè, Michele Casolare, Salvatore Esposito, Gianluca Peranio, Antonio Sansone, Ciro Simeoli e Vincenzo Tavarone - e a **cinque allievi** - Francesco Angri, Renato Cassinese, Rosa De Filippis, Luisa Sannino e Ciro Scamardella - di partecipare alla competizione.
La manifestazione si è tenuta l'11 novembre alla presenza di numerosi ospiti che hanno seguito sia le varie fasi della gara, sia la relazione finale sull'utilizzo dei forni dell'Angelo Po.
A giudicare i piatti sono stati chiamati: **Gaetano Riccio**, presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania; **Germana Militerni**, delegata per i Campi e Isole Flegree dell'Accademia Italiana della Cucina; **Nicola Di Filippo**, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Napoli; **Alfonso Esposito**, giornalista gastronomo; **Francesco Emilio Borrelli**, assessore alla forestazione della Provincia di Napoli (presidente) e dai giudici di cucina: **Salvatore Sodano** e **Armando Scala**.
Interessantissimi tutti i piatti, ma quelli che hanno vinto sono stati davvero eccezionali. Il socio-allievo **Francesco Angri** ci ha meravigliati con un "Fazzoletto di pasta fillo ripieno con un trancetto di baccalà, cotto in padella con varie spezie e sormontato da uno strato di cipolle cotte con zucchero e miele", in modo da far sentire al palato un contrasto di sensazioni che partendo dal salato del baccalà arrivava al dolce delle cipolle, passando dalle mille sfumature delle spezie e dal croccante della pasta. **Ciro Simeoli**, giovane ma già affermato professionista, ha presentato "Il guanciale di baccalà in doppia cottura, la ricotta di bufala campana, le mini verdure croccanti e il pop corn di baccalà", un piatto sensazionale che ha coniugato il vecchio con il nuovo, la tipicità con la tecnica d'avanguardia in un perfetto equilibrio di sapori, sensazioni, colori e odori; già dal primo

Fancesco Angri con la coppa, vincitore della gara nella categoria allievi.

I concorrenti e la giuria della gara gastronomica "Il baccalà in tutte le sue forme".

boccone si capiva che era un piatto vincente confermato poi da quelli successivi.
Lo svolgimento della gara è stato curato da Felice Franzese coadiuvato dagli alunni dell'Istituto alberghiero L. Petronio di Monteruscello, accompagnati dalla prof.ssa Elisabetta Cioffi.
Un ringraziamento è doveroso a Serena Maggiulli e a Nicola Miele, rispettivamente responsabile del coordinamento generale e chef della scuola del Gambero Rosso, che ci hanno accolto con professionalità e caloroso trasporto, e ai vertici di Angelo Po, in particolare al dr. Frunzio che ha seguito tutte le fasi preparatorie, certi che tante altre occasioni si ripresenteranno per cementare i rapporti di reciproca stima che si sono creati in questa manifestazione.

La fucina dei giovani talenti

DI GAETANO RICCIO

Nell'ambito della 43a edizione di Exposudhotel a Napoli, una delle fiere più importanti dedicata al settore Ho.Re.Ca che si tiene nel sud Italia, e con il supporto tecnico-professionale dell'Associazione Provinciale Cuochi Napoli (Apcn), si è tenuto per il secondo anno consecutivo il **Trofeo Exposudhotel per chef emergenti**, trampolino di lancio per giovani talenti. Superate le due fasi eliminatorie, tenutesi a "Il Giardino delle Esperidi" di Pompei e alla "Macconeria Afeltra" di Gragnano, i sette finalisti si sono incontrati il 19 novembre alla Mostra d'Oltremare di Napoli, presso l'Arena del Gusto per un match mozzafiato. Piatti da capogiro che hanno saputo coniugare il bello - con presentazioni che non avrebbero sfigurato nelle migliori competizioni a carattere mondiale - al buono, obiettivo fondamentale di ogni nostra azione. Virtuosismi gastronomici che hanno impegnato i concorrenti che, tra lasagnette con pinzimonio disidratato e pasta e fagioli da manuale, hanno deliziato i palati dei giudici. **Ad aggiudicarsi il primo posto è stata la preparazione di Gioacchino Nocera**, salernitano di nascita ma cosmopolita d'esperienza.

L'ALBERGO NEL PIATTO
Inoltre, si è tenuta anche la prima edizione del **Trofeo "L'albergo nel piatto", sezione dedicata agli chef emergenti dei ristoranti d'albergo, vinta da Agostino Iacobucci**. Con questa iniziativa la manifestazione si arricchisce di una nuova perla, non solo per il tema trattato, ancora più specifico, ma anche per la versatilità delle proposte presentate. I ristoranti d'albergo sono un settore della ristorazione che sta riscuotendo sempre maggiori successi, rinverdendo gli antichi fasti della tradizione culinaria italiana. Con queste nuove potenzialità si riconoscono alla ristorazione alberghiera un ruolo e una capacità d'accoglienza pari a quello dei più famosi ristoranti di pregio, con un'offerta degna delle migliori tavole e capace d'interpretare nuove tendenze unitamente alla genuina valorizzazione dei prodotti più autentici del territorio. Un carosello di sapori e sensazioni magistralmente diretti dal giornalista di enogastronomia Bruno Sganga, che ha saputo dare a tutta la manifestazione brio, competenza e raffinatezza.
I complimenti della prestigiosa giuria, con Gaetano Riccio presidente dell'Urcc e Giancarlo Schettini, chef di cucina e dimostratore per una nota azienda di attrezzatura alberghiera, sono stati sinceri e sentiti, tanto da riconoscere ai presenti di aver realizzato composizioni di alta cucina, dando lustro e professionalità a un mestiere che è sempre più alla ricerca di composizioni alternative e capace di assorbire ed interpretare nuove tecniche e tendenze.

TARANTELLA FINE FOOD
Sempre nello stesso contesto, ma il giorno successivo, è da registrare la terza edizione del "Tarantella Fine Food", organizzato come sempre da Ciro Fiola, presidente dell'Associazione Esercenti Macellai, accorto cerimoniere e gran maestro della manifestazione, con la collaborazione della nostra associazione. Fiola è riuscito a radunare intorno a sé una gran

quantità di aziende nonché le associazioni di categoria, facendole partecipare a questo evento che ha come obiettivo la diffusione, la valorizzazione, la conoscenza e la degustazione dell'intero paniere dei prodotti a denominazione d'origine della tradizione campana.
Questa edizione conferma ancora una volta la volontà di fare sistema sul territorio ricercando ogni possibile interazione e integrazione tra il mondo dell'artigianato e della produzione, con particolare riferimento alla piccola e media impresa.
Senza dilungarci nel descrivere le varie iniziative riportiamo quella che a noi è più affine e che maggiormente ha visto come protagonisti i cuochi napoletani, cioè **la gara di cucina che ha avuto come tema un primo piatto "spadellato"**. Trenta cuochi divisi in tre batterie si sono affrontati "a spron battuto" per arrivare ad avere tre finalisti, che a loro volta hanno gareggiato in una finale all'ultima forchettata per decretato il vincitore, che si è aggiudicato una crociera di sette giorni sul Mediterraneo.
Ogni batteria prevedeva dieci professionisti del fuoco, ognuno nella sua postazione, con dieci padelle che volteggiavano in aria.
Un altro anno dovrà passare per gioire ancora una volta di queste prelibatezze; ci rincuora il fatto che ad ogni appuntamento il livello dei concorrenti è talmente alto che le sensazioni provate rimangono impresse in noi per tanto tempo.

LE ERBE AROMATICHE
promettono il piacere più intenso

Le erbe aromatiche schiudono ad ogni raffinato buongustaio l'accesso ai più reconditi misteri della natura – perché ogni erba è, di per sé, un piccolo, meraviglioso capolavoro. Non c'è quindi da stupirsi, se la cucina moderna si affida anima e corpo alle pregiate erbe aromatiche WIBERG, aggiungendole alle pietanze per trasformarle in straordinarie esperienze del palato.

Per far sì che le erbe e le spezie non perdano nulla della loro forza aromatica, delle loro vitamine, dei loro preziosi oli eterici devono essere lavorate immediatamente dopo la raccolta. Le erbe aromatiche WIBERG vengono essiccate delicatamente e con particolare cura: in questo modo la forma, il colore, la struttura e il sapore delle preziose erbe si mantengono al meglio. In particolare il procedimento di liofilizzazione garantisce una qualità decisamente elevata. Grazie all'alta concentrazione delle pregiate sostanze contenute nelle erbe, la forza aromatica di 10 g di erbe liofilizzate è 10 volte più intensa rispetto a quella di 10 g di erbe fresche.

Per ottenere una qualità pregiata, è inoltre necessario che il prodotto contenga la minor percentuale possibile di gambi e polveri. Una più elevata quantità di foglie significa infatti: meno peso - più volume - migliore rendimento e quindi maggiore forza aromatica!

WIBERG
CONTATTO:
Marcello Salzano
Consulenza & Vendita Ristorazione
marcello.salzano@wiberg.eu
+39-348-7692802

SURGITAL
L'italiana preferita dallo chef.

Il piacere di ritrovarsi

DI UMBERTO MOSCHINI

È stata un successo la "Festa degli Auguri" organizzata dall'Associazione Cuochi Pisani. Un momento per ritrovarsi, scambiarsi gli auguri e rinnovare il tesseramento e anche l'occasione anche di imbandire le tavole con le prelibatezze sfornate dal territorio pisano. Per questo molti partecipano all'appuntamento che il presidente Pierluigi Pampana prepara con tanto impegno.

Carmine Jovine premia lo chef Riccardo Merlotto.

Pier Luigi Pampana con Alessandro Braccidi Acqua San Carlo.

Tutto si è svolto nel salone "Ninfea" a Ospedaletto e ha visto la presenza di numerosi soci e invitati che hanno trascorso una piacevole serata e gustato un'ottima cena preparata da Nara-Catering, ormai collaudato a riscuotere successi. Vi è stata un'avvincente "lotteria" ricca di premi offerti dalle case vinicole Vallorsi, San Martino, Cantina delle Colline pisane, La

1° Progetto Editoriale firmato Surgital

"I Laboratori a tavola"

Realizzazione di un libro di tradizione eno-gastronomica a cura di Surgital e degli Istituti alberghieri italiani con particolare riferimento ai primi piatti

Surgital, azienda leader nella produzione di pasta fresca surgelata per la ristorazione, ha istituito un progetto editoriale, quest'anno alla sua prima edizione, in collaborazione con l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Riolo Terme (RA), in particolare nella persona del prof. Marco Ferruzzi.
Il progetto "I Laboratori a Tavola" è rivolto a tutte le classi quarte dell'anno scolastico 2009/2010 settore ristorazione degli Istituti alberghieri italiani. Il progetto prevede la realizzazione di un elaborato che comprenda la stesura di un menù del territorio composto da un antipasto, un primo, un secondo con relativo contorno e un dessert. Il primo piatto deve essere realizzato utilizzando un prodotto della linea Laboratorio Tortellini, linea storica di Surgital.
Tutti gli elaborati delle classi verranno pubblicati in un libro, con l'indicazione dell'Istituto, della classe e del docente di cucina. Ogni classe verrà omaggiata di copie del libro.
Le classi prime tre classificate riceveranno come premio uno stage di due giorni presso Surgital e un premio per il docente referente. Inoltre lo studente più meritevole della classe prima classificata vincerà uno stage presso lo stand di Surgital al Sial di Parigi 2010, la più importante fiera internazionale dedicata alla ristorazione.

Per il regolamento completo e la scheda di adesione consultate **www.surgital.com**.

SURGITAL Laboratorio Tortellini Primi per la Ristorazione

Valletta, La Tana, Azzoni Avogadro; dall'oleificio Val di Lama e Polidori; dalla macelleria Giusti, pizzicheria Pierino e Giuliano, ristoranti Nara, La Buca, La Rota, Martini, Bagus e dall'Osteria "Dar prete" nonché dalla Società Acqua di San Carlo.
Sono andati riconoscimenti ai cuochi pisani Riccardo Melotto, Mario Edoardo Carta (coordinatore dei corsi di cucina Fic) e Donatella Paolinelli e ai sommelier Fisar di Pisa: Cinzia Agostani, Enzo Mariotti e Piero Ristori.
Il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Toscani, Franco Mariani, ha consegnato un attestato agli allievi dell'Istituto Alberghiero di Pisa "G. Matteotti": Mirko Bernardini, Jessica Fiocco, Denise Ripeto, Cristina Ignatti, Matteo Marcheschi, Silvia Capretti, Doibrin Stanimirov, Giulia Spinesi e Arianna Pancanti.

Una coppa in ricordo di Ramponi

Si è disputato nel quadro del calendario delle corse a San Rossore, grazie alla sensibilità della Soc. Alfea-Corse, il premio Renato Ramponi (storico presidente della Federazione Italiana Cuochi), che l'Associazione Cuochi Pisani vuole onorare offrendo una coppa d'argento al fantino vincitore.
Ha vinto il cavallo Guardhouse montato dal fantino Alessandro Sanna che ha preceduto i rimanenti 14 cavalli. La coppa è stata consegnata al vincitore dalla vice presidente Sandra Bechi.
Nella foto di gruppo, da sinistra a destra: Letizia Della Bartola, segretaria della soc. Alfea-Corse, Umberto Moschini, Sandra Becbi, Carmine Jovine (rispettivamente presidente onorario e vice presidente dell'Associazione Cuochi Pisani) e il vincitore Alessandro Sanna.

Da sinistra: Letizia Della Bartola, segretaria della società Alfea Corse, Umberto Moschini, Sandra Bechi, Carmine Jovine (rispettivamente presidente onorario e vice presidente dei Cuochi Pisani) e il fantino vincitore Alessandro Sanna.

In ricordo di Antonio Casentino

La prematura scomparsa di Antonio Casentino ha addolorato l'Associazione Cuochi della Penisola Sorrentina. Egli era per gli chef italiani un testimone della tradizione culinaria sorrentina proiettata nel Mediterraneo. La sua figura resta viva per i soci dell'Associazione e continuerà nella testimonianza che i giovani sapranno esprimere nella scia del suo insegnamento. Alla vedova e ai figli va l'espressione più sincera e addolorata dei cuochi italiani, tra i quali Antonio è stato fulgida stella.

Baby cuochi all'opera

L'Associazione Cuochi Potentini, aderendo al progetto In-sieme della società Forsage che operava con la collaborazione del Centro Nea Polis di Potenza, ha organizzato un laboratorio di cucina per ragazzi dagli 8 ai 12 anni. Tale laboratorio, che affiancava altre attività quali Informatica, Inglese, Teatro, Acquaticità, Canto, Danza, sotto la guida della lady chef Rosanna De Carlo, coadiuvata per l'attività pizzeria dallo chef Franco Lopez, ha avuto luogo in Potenza, presso il ristorante pizzeria "Frog's".
I ragazzi hanno frequentato il corso con entusiasmo e con assiduità e si sono impegnati al massimo nella preparazione di varie ricette a freddo dall'antipasto al dolce.
L'iniziativa ha riscosso il plauso anche dei genitori e degli invitati all'ultima lezione, a conclusione della quale i partecipanti hanno offerto i pasticcini da loro preparati, cimentandosi anche nel ruolo di "camerieri", con tanto di grembiulino e cappello.
Le ricette preparate con l'uso di varie erbe aromatiche e di ingredienti sani e semplici sono state riproposte dai ragazzi, anche durante il corso, nelle proprie abitazioni per i familiari e gli amici che hanno manifestato il loro apprezzamento e la loro sorpresa agli insegnanti e agli organizzatori delle società interessate al progetto.

Tecniche di cucina mediterranea

di Cosimo Pasqualino

Si è svolto nei giorni 9, 10 e 11 febbraio il corso professionale sulle "Nuove tecniche della cucina mediterranea". Organizzato dall'Associazione Cuochi Reggini in collaborazione con l'Istituto alberghiero di Locri, l'azienda agroalimentare Quartiglia, Mallamaci Grandi Impianti Angelo Po, ha ospitato 19 chef corsisti della Costa Ionica.

A condurre il primo corso è stato il maestro di cucina ed executive chef Michele D'Agostino (al centro nella foto in alto), coordinatore dell'Ateneo della Cucina Italiana, aiutato gli assistenti di laboratorio e un gruppo di allievi delle classi quarte e quinte. Il corso è stato molto formativo, intenso e laborioso, scandito in tre fasi: il primo giorno, dedicato agli antipasti, si sono svolte tutte le fasi con le procedure più complesse, quali le preparazioni di base e l'impostazione delle varie tecniche.

Il secondo giorno si è passati alla preparazione dei primi piatti; una fase interessante e impegnativa forse in quanto gli elaborati richiedevano più tempo e diversificazioni di ingredienti - dalle *Caramelle di pesce San Pietro alla Cupoletta di riso al polpo e spezie* - e altri passaggi assai ardui da costruire e da guarnire. Il terzo giorno è stato dedicato interamente alle pietanze e il maestro ha voluto attuare la tecnica del paniere in cui gli chef prelevavano gli ingredienti e quindi comporre dei piatti creativi sia sul

Reggio Calabria

gusto sia sull'aspetto cromatico. Tutti gli oltre 30 piatti preparati dai corsisti hanno suscitato grande interesse ai discenti. Tali piatti esprimevano presentazione sontuosa e superba, contraddistinta di colori lucenti e razionali. Il gusto molto delicato ha avuto giusta collocazione nell'approccio papillare, perché si è proceduto anche agli assaggini finali. Ottimi i risultati raggiunti sia per quanto riguarda gli chef partecipanti al corso che hanno dato il meglio di loro stessi, sia per il rettore che si è congratulato con tutti i partecipanti per l'impegno dimostrato, ma soprattutto di aver suscitato stimolo di attaccamento alla professionalità vera in un'epoca ormai satura di mistificazione globalizzata.
A conclusione dei lavori il presidente Cosimo Pasqualino, collaborato dal Direttivo dell'Associazione Cuochi Reggini ha espresso il plauso ai partecipanti al corso e al maestro delle lezioni; inoltre, ha rinnovato i ringraziamenti al dirigente scolastico Maria Macrì e al suo staff per la disponibilità dei locali dati per la realizzazione del corso.
Il prof. Pasqualino, inoltre, ha aperto una parentesi in merito alla partecipazione volenterosa degli alunni delle varie classi e al personale Ata che hanno contribuito allo svolgimento

Formaggi e carne di bufala: ricette in gara

Nella splendida cornice dell'Helios Hotel di Paestum si è svolta la 7ª edizione del Concorso gastronomico nazionale "Paestum 96", rivolto agli allievi cuochi

DI CIRO D'ELIA

Il concorso è stata la manifestazione caratterizzante il 12° Convegno provinciale dell'Associazione Cuochi Salernitani e ha registrato per la fase finale (il 28 novembre scorso) la partecipazione di ben dieci alunni, in rappresentanza di altrettanti Istituti alberghieri selezionati da un'attenta commissione.
Tema del confronto: "**I prodotti lattiero-caseari e la carne di bufala (annutolo) della generosa Piana del Sele**". La sfida

ai fornelli ha dato ufficialmente il via alla giornata di studio e in contemporanea un attento e numeroso pubblico di addetti ai lavori ha preso parte all'interessante convegno dal titolo "**Il valore gastronomico e nutrizionale dei prodotti lattiero-caseari e della carne di bufala (annutolo) della Piana del Sele**. Dopo l'introduzione ai lavori di Ciro D'Elia, vice presidente del sodalizio salernitano, si sono succedute le relazioni tecnico-scientifiche dell'ing. Luigi Bay, direttore il Consorzio Al.B.A. per la promozione delle carni bufaline del Cilento e di Gennaro Testa del Consorzio di tutela della Mozzarella di bufala campana Dop. La conclusione istituzionale, dopo l'intervento di saluto di Aurelio Di Matteo, dirigente scolastico dell'Ipssar "Rosanna Paolillo" di Capaccio-Paestum, è stata affidata a Corrado Martinangelo, assessore all'Agricoltura e alle Attività produttive della Provincia di Salerno. L'assessore ha evidenziato che, proprio attraverso queste iniziative dell'Associazione Cuochi, si valorizzano sempre di più e meglio i prodotti salernitani. Attraverso l'estro e la fantasia culinaria delle giovani leve delle scuole alberghiere di ogni parte d'Italia si è creato motivo di interesse e promozione dei prodotti

salernitani, che ben si prestano a nuove proposte culinarie.
La conclusione della prima parte della mattinata ha sancito ufficialmente l'inizio dell'avvincente gara a suon di belle e buone ricette.
La giuria, presieduta dal presidente vicario della Federazione Italiana Cuochi Giuseppe Casale, era costituita da Gaetano Riccio presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, Alfonso Benincasa presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani, Matteo Sangiovanni della Nazionale Italiana Cuochi, Giovanni Estatico maestro di cucina e Domenico Manfredi maestro pasticciere della premiata Pasticceria D'Elia di Reggiano (SA), commissari di cucina i docenti Giuseppe Angrisano e Giacomo Di Motta, ha valutato tutte le elaborazioni con grande senso critico e, a tal fine, ha aggiudicato **il primo posto del podio all'Ipssar "Ferraris" di Caserta** con la ricetta **Paccheri di Gragnano farciti, straccetti di bufala e carciofi marinati, su vellutata di fagioli e zucca**, realizzata dall'alunno Pasquale Signore;
il secondo posto all'Ipssar "Giuseppe Magnaghi" di Salsomaggiore Terme (PR) con **Mezze maniche di sfoglia all'uovo ripiene di ricotta e mozzarella di bufala al basilico fresco, vellutate ai due peperoni, culatello di Zibello croccante e cialda di provola** realizzata dall'alunno **Daniele Gobbi**; **il terzo posto all'Ipssar "Fratelli Pieroni" di Barga (LU)** con **Crostatina di farro e ricotta di bufala con salsa all'arancia** realizzata dall'alunna **Elisa Della Pina**.
La giornata si è conclusa con una prestigiosa cena di gala allestita dallo chef Matteo Sangiovanni e dalla sua squadra; gli alunni e i docenti di sala/bar dell'Ipssar "Paolillo" di Capaccio di Paestum hanno curato impeccabilmente il servizio di accoglienza e di sala per i tanti ospiti convenuti per l'evento.
Nel corso della serata sono stati consegnati numerosi premi tra cui il trofeo "Paestum 96" ai vincitori del concorso mattutino, il premio "Roberto Virtuoso" istituito dall'Associazione Cuochi Salernitani per ricordare il primo assessore al Turismo della Regione Campania e per premiare la meritoria attività di personalità del mondo del turismo, della scuola e formazione e dell'arte culinaria. Quest'anno il prestigioso premio è stato assegnato al dirigente scolastico dell'Ipssar di Nocera inferiore (SA) e allo chef Giuseppe Carboni. Le dolci note del Maestro Enzo Polito hanno accompagnato con eleganza la serata, che al suo naturale concludersi ha destato ancora una volta, in tutti noi che crediamo fortemente nei valori dell'associazionismo e dell'amicizia, un grande senso di soddisfazione.

aziende informano

RUMMO Lenta Lavorazione

e

Fabio Morisi
(nella foto)
Asesor Técnico Comercial
Garda Import, S.L.
presentano:

SPAGHETTI RUMMO LENTA LAVORAZIONE CON PESTO DE RUCOLA

Ingredientes para 4 personas

- 400 g di Spaghetti Grossi nº 5 Rummo Lenta Lavorazione
- 65 g di Rucola selvatica
- 125 g Piñones
- 3 g Sal gorda
- 50 g Parmesano rallado
- 120 g Aceite de oliva extra virgen
- 2 g Ajo un diente de

Elaboración

Ponemos en la termomixer: piñones, ajo, sal, la rucola. Añadimos aceite y trituramos primero a velocidad máxima por 10-12 segundos. Paramos y mezclamos con la lengua. Volvemos a triturar durante 6 segundos y retiramos. Ponemos en el bol de cristal la crema. Le añadimos el queso y terminamos de remover todo. Reservamos tapado en la nevera hasta su utilizo. Mientras cocemos la pasta en abundante agua con sal. Colocamos la salsa pesto en un bol con un poco de agua de cocción de la pasta. Escurrimos y mezclamos todo bien. Servimos enseguida.

Che cosa bolle in pentola

di Raffaella Bisceglia

Per la prima volta l'Associazione Cuochi Vulture Melfese (Acvm) ha incrociato la propria esperienza professionale con il tessuto sociale ed è stato un grande successo. Organizzare un corso di cucina per i non addetti ai lavori è stato da sempre uno degli obiettivi dell'associazione e la proposizione di tanta creatività, offerta a una platea di non professionisti, ha creato le condizioni per ottenere opinioni e attestati di stima da parte dei numerosi partecipanti e dei rappresentanti istituzionali che hanno condiviso il momento conclusivo del primo corso teorico di cucina "Cosa Bolle in pentola", organizzato a Melfi, sede storica dell'imperatore normanno Federico II.
Il corso di cucina è stato organizzato con il Cif (Centro Italiano Femminile) di Melfi, associazione di genere che svolge attività culturale e formativa sul territorio da oltre trent'anni e che per l'occasione ha aperto le porte della propria struttura associativa a un pubblico eterogeneo, neofiti gastronomi, addetti ai lavori, casalinghe e anche alla gradita

Vulture Melfese

partecipazione di uomini. L'attività dell'Associazione dei Cuochi del Vulture è stata una grande occasione che ha rafforzato l'orgoglio di appartenere alla categoria, un orgoglio che ha premiato il lavoro di chi abitualmente lavora dietro le quinte, oltre che aver concretizzato la necessità alla collaborazione con altre associazioni territoriali.
Un mix di ingredienti espressi dal territorio, in questa occasione quanto mai appropriata, una sinergia che ha permesso allo staff tecnico composto dagli chef Donato Macchia, Vittorio Pastore, Vito Macchia e il maître Giovanni Cerabona, di esprimere il massimo della creatività e competenza.
Tra l'Acvm e il Cif da oggi vi è una sintonia di intenti, che porterà ad altri progetti e ad altri consensi.

Gran galà di primavera

DI RAFFAELLA BISCEGLIA

Al termine del corso di cucina, coordinato dallo chef Romeo Palumbo, è stata organizzata una cena di gala. La serata ha creato una doppia occasione, quella della consegna degli attestati ai partecipanti e il ritorno dell'Acvm in grande stile.
Erano ormai più di dieci anni che non veniva organizzata una cena di così grande spessore, ma l'aver trovato forza ed entusiasmo per ricominciare la dice lunga su quanto si intende programmare per il futuro, affinché il Gran galà dei Cuochi del Vulture Melfese possa diventare l'evento dell'anno. Elementi quali l'impegno, la gastronomia e la ricercatezza dei piatti proposti, abbinati sapientemente ai vini, frutto della florida terra del Vulture, sono state le note distintive dell'elegante cena.
Un appuntamento che ha riunito un fitto numero di ospiti, di soci e di rappresentanti istituzionali locali e regionali presso l'Hotel Villa Maria di Monticchio.
I commensali hanno apprezzato la maestria e la cura che lo staff di cucina dell'Acvm - composto dagli chef Antonio Del Monte, Antonio Carnevale, Andrea Graziano e dal pasticciere Luciano Mancusi - ha impiegato nella realizzazione dei piatti che si sono caratterizzati per abbinamenti particolari ai vini, serviti con eleganza e professionalità dai sommelier dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier).
L'attiva partecipazione e l'entusiasmo dei professori e degli studenti dell'Ipssar (Istituto Professionale Alberghiero) di Melfi, questi ultimi impegnati nel servizio di sala, hanno esaltato

vuoi collaborare con la rivista Il Cuoco?

Invia in redazione il tuo menu a tema o le tue proposte gastronomiche. Se il materiale sarà adatto, lo pubblicheremo volentieri!

Sei specializzato in:

- Sculture Vegetali
- Lavorazioni del Cioccolato o Zucchero
- Composizioni da Buffet
- Pasticceria
- Sculture in ghiaccio o altro

Inviaci il materiale da pubblicare sulla nostra rivista!

TUTELA DEI MARCHI FIC

Il seguente comunicato ha lo scopo di tutelare la Federazione Italiana Cuochi da chiunque faccia uso improprio delle Insegne/Marchi e Loghi della FIC.

I Marchi e Loghi della FIC sono di proprietà esclusiva della FIC e registrati all'Ufficio Brevetti e Marchi del Ministero del Commercio e dell'Artigianato N.00813677. Brev. MI 010744.

In nessun caso possiamo accettare l'uso delle nostre Insegne/Marchi/Loghi se non espressamente autorizzati.

Diffidiamo quindi l'uso improprio e senza nostra autorizzazione dei Marchi FIC. Ogni abuso sarà di conseguenza tutelato dalle leggi vigenti in materia.

PROVIDER UFFICIALE DELLA FEDERCUOCHI NETWORK SOLUTION

Federazione Italiana Cuochi

ENTE CON RICONOSCIMENTO GIURIDICO N.171 DEL 31.10.2001
UNICO RAPPRESENTANTE PER L'ITALIA NELLA WACS
SOCIETÀ MONDIALE DEI CUOCHI

Presidente	**Paolo Caldana**
Presidente Onorario	**Scalisi Gaetano**
Segretario Generale	**Gian Paolo Cangi**
Vice Presidente Vicario	Giuseppe Casale
Vice Presidente Nord	Fernando Bassi
Vice Presidente Centro	Gabriella Bugari
Vice Presidente Sud	Giacomo Giancaspro
Tesoriere	Carlo Cranchi

GIUNTA ESECUTIVA

Caldana Paolo - Casale Giuseppe - Giancaspro Giacomo - Bassi Fernando Bugari Gabriella - Privitera Domenico - Bruno Salvatore - Nardelli Giorgio Saba Elia - Corapi Francesco - Guidotti Maurizio - Riccio Gaetano Cranchi Carlo

COMPARTIMENTI FIC

ORDINE DEI MAESTRI DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEF Giorgio Nardelli
ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA Michele D'Agostino
N.I.C. E JUNIOR TEAM Fabio Tacchella
LADY CHEF Gabriella Bugari
COORDINAMENTO GIOVANI Alessandro Circiello
RESPONSABILE ESTERO Fernando Bassi

DIPARTIMENTI FIC

DIPARTIMENTO ISTITUZIONALE Giuseppe Casale
DIPARTIMENTO TECNICO-PROFESSIONALE Giorgio Nardelli
DIPARTIMENTO PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO Salvatore Bruno
DIPARTIMENTO PUBBLICHE RELAZIONI E FORMAZIONE Giacomo Giancaspro

MEMBRI ONORARI

Drago Rinaldo - Di Vita Giovacchino - Scalisi Gaetano
Cascino Salvatore - Di Cristo Benito - Caprio Nono - Morbillo Antonino

COLLEGIO SINDACI REVISORI

Effettivi Mirka Pillon - Alvaro Bartoli - Rosario Seidita
Supplenti Felice Di Tullio - Giulio Marzi

COLLEGIO PROBIVIRI

Effettivi Francesco Lopopolo - Angelo Pittui - Silvana Mozzon
Supplenti Esposito - Mango

CONSIGLIO NAZIONALE

Tutti i Presidenti Regionali di Diritto + un Consigliere Regionale nel rapporto di 1 ogni 400 iscritti dell'Unione Regionale

Bassi Fernando - Battaglia Massimo - Becciolini Mario - Bedale Angelo - Belloni Gian Paolo - Bigi Alviero - Blasi Wilson - Bresciani Carlo - Bruno Salvatore - Bugari Gabriella - Caldana Paolo - Casale Giuseppe - Castelli Ferruccio - Cicolini Bruno - Circiello Alessandro - Consentino Mario - Corapi Francesco - Cranchi Carlo - D'Agostino Michele - Dal Lago Gastone - De Sanctis Antonio - D'Elia Ciro - Di Giulio Cesare Ettore - Elisir Girolamo - Esposito Antonio - Fabbricatore Carmelo - Faccio Fabrizio - Finamore Giuseppe - Gambuzza Salvatore - Giancaspro Giacomo - Giuliano Giuseppe - Guerrer Lamberto - Guidotti Maurizio - Lillo Giuseppe Domenico - Lombardi Luigi - Macario Angelo - Macrì Antonio - Manzatto Graziano - Mariani Franco - Marzi Giulio - Mazzi Angelo - Miracolo Maria Antonietta - Montone Pietro Roberto - Montano Carlo - Morelli Antonio - Morvillo Antonino - Nardelli Giorgio - Ortolani Robert - Perrone Luigi - Pintus Antonello - Pontoni Germano - Pozzulo Rocco - Prevedel Bertilla - Privitera Domenico - Riccio Gaetano - Rossi Egidio - Saba Elia - Saccone Antonio - Sallustio Vittorio - Stellini Vittorio Claudio - Sgambati Rosario - Tacchella Fabio - Turturo Salvatore - Valletta Marco - Veclani Cleto - Zappulla Carlo - ESTERI: Passaseo Antonio - Poggio Giovanni - Russo Nino

Tutti gli altri riferimenti e informazioni sono sul sito www.fic.it